



Lovtidende A

2008

Udgivet den 19. februar 2008

13. februar 2008.

Nr. 83.

Bekendtgørelse for Grønland om muslinger m.m.

I medfør af § 9, stk. 2, § 10, § 12, § 36, § 46, stk. 2, § 47, § 50, stk. 2, § 56, § 57, stk. 1, § 58, § 59, § 62, stk. 4 samt § 69, stk. 3 - 4 i anordning nr. 523 af 8. juni 2004 om ikrafttræden for Grønland af lov om fødevarer m.m. fastsættes:

Kapitel 1

Område og definitioner

§ 1. Bekendtgørelsen omfatter overvågning af produktionsområder, hvori der foretages høst af muslinger m.m., bestemt til direkte konsum eller videre forarbejdning.

Stk. 2. Bekendtgørelsen omfatter endvidere sundhedsnormer for rent havvand, der benyttes til rensning, konditionering og udsanding af muslinger m.m.

Stk. 3. Bekendtgørelsen finder alene anvendelse for salg og behandling med henblik på salg af fødevarer, som helt eller delvist består af eller indgår i animalske fødevarer.

Stk. 4. Bekendtgørelsen finder ikke anvendelse for virksomheder, der alene producerer fødevarer bestemt til det grønlandske hjemmemarked.

§ 2. I denne bekendtgørelse gælder definitionerne i:

- 1) bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder, og
- 2) bekendtgørelse for Grønland om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum.

Stk. 2. Ved muslinger m.m. forstås toskallede bløddyr, pig-huder, sækdyr og havsnegle.

Stk. 3. Ved giftige alger forstås giftige og potentielt giftige alger, der kan producere algegifte.

Stk. 4. Ved algegifte forstås giftstoffer, der er sygdoms-fremkaldende hos mennesker og kan ophobes i muslinger m.m.

Stk. 5. Ved høst forstås primærproducenters indsamling og fiskeri af vildtlevende muslinger m.m. fra produktionsområder og genudlægningsområder samt primærproducenters opdræt og høst af muslinger m.m. fra opdrætsanlæg.

Stk. 6. Ved opdrætsanlæg forstås et anlæg, hvortil en primærproducent har opnået Grønlands Hjemmestyres tilladelse til opdræt af muslinger m.m. i en bestemt del af et produktionsområde.

Stk. 7. Ved udsanding forstås midlertidig opbevaring af levende muslinger m.m., der skal varmebehandles, i anlæg med rent havvand eller på naturlige voksesteder med henblik på at fjerne sand, mudder eller slim.

Stk. 8. Ved genudlægning forstås placering af muslinger m.m. på havbunden eller i vandsøjlen i A klassificerede produktionsområder med henblik på mikrobiologisk rensning til A-kvalitet. Flytning af muslinger m.m. med henblik på yderligere vækst er ikke omfattet heraf.

Kapitel 2

Produktionsområder – inddeling, placering m.v.

§ 3. Høst af muslinger m.m. må kun foretages inden for de i bilag 1 nævnte produktionsområder, der er åbnet i overensstemmelse med § 4, og klassificeret efter bestemmelserne i kapitlerne 4 og 6, jævnfør dog §§ 9 og 10.

Stk. 2. Genudlægningsområder til mikrobiologisk rensning skal fastlægges af Fødevarestyrelsen, og procedurer for genudlægning med henblik på rensning skal godkendes af Fødevarestyrelsen.

Stk. 3. Uanset stk. 1 må der ikke foretages høst af muslinger m.m. indenfor en afstand af 2 sømil fra byer, bygder, og på eller i nærheden af dumpnings- og klavningsområder, spildevandsudledninger samt i havneområder, marinaer og lignende forureningskilder, der kan forårsage en forringelse af den hygiejniske og sundhedsmæssige kvalitet af muslinger m.m.

Stk. 4. Der må kun foretages opdræt af muslinger m.m. indenfor de i bilag 1 nævnte produktionsområder.

Kapitel 3

Produktionsområder - overvågning af giftige alger og algegifte

§ 4. Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, åbner særskilt for enten høst af hver enkelt art af vildtlevende muslinger m.m. i de enkelte produktionsområder eller for høst af hver enkelt art af muslinger m.m. i de enkelte opdrætsanlæg, hvis:

- 1) Primærproducenten i ugen inden åbning af et produktionsområde eller et opdrætsanlæg udtager, indsender og sikrer analyse for indhold af algegifte i en prøve af levende muslinger m.m. af den pågældende art efter bestemmelserne i bilag 2.
- 2) Primærproducenten i ugen inden åbning af et produktionsområde eller et opdrætsanlæg udtager, indsender og sikrer analyse for indhold af giftige alger i ét sæt vandprøver efter bestemmelserne i bilag 3, jf. dog stk. 3.
- 3) De i nr. 1 og 2 nævnte prøver er udtaget på samme position i umiddelbar forlængelse af hinanden.

- 4) Primærproducenten sikrer, at analyseresultaterne fremsendes til Fødevarerregion Nord, Kontrolafdeling Viborg.
- 5) Analyseresultaterne viser, at
 - a) indhold af algegifte i muslinger m.m. overholder sundhedsnormerne i bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder, og
 - b) indhold af giftige alger i vandet fra det pågældende produktionsområde eller opdrætsanlæg overholder grænseværdierne i bilag 4.
- 6) Fødevarerregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, vurderer, at muslinger m.m. fra produktionsområdet eller fra opdrætsanlægget er egnede til konsum.

Stk. 2. Med angivelse af de i bilag 1, kapitel 1, nr. 3 anførte produktionsområdenumre eller med angivelse af opdrætsanlæggets tilladelsesnummer, giver Fødevarerregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, på Fødevarerstyrelsens hjemmeside www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Kontroltyper/Muslingeovervagning meddelelse om, hvilke produktionsområder og opdrætsanlæg, der er åbne for høst.

Stk. 3. Høst af vildtlevende pectinidae (kammuslinger) er undtaget fra kravet om udtagning af vandprøver, som nævnt i stk. 1, nr. 2. Vildtlevende pectinidae (kammuslinger) skal høstes i overensstemmelse med de særlige bestemmelser herom i § 10.

§ 5. Et produktionsområde eller et opdrætsanlæg er åbent i en uge fra den dato, der er angivet af Fødevarerregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, i forbindelse med udmeldingen og lukkes herefter uden videre.

Stk. 2. Åbningen af et produktionsområde eller et opdrætsanlæg kan opretholdes efter reglerne i § 4, stk. 1, hvis primærproducenten udtager prøver af muslinger m.m. og vand på sin første høstdag i hver uge.

Fælles prøveudtagning

§ 6. Fødevarerstyrelsen, kan tillade, at en gruppe af primærproducenter, der høster vildtlevende muslinger m.m. i samme produktionsområde, eller en gruppe af virksomheder, der modtager vildtlevende muslinger m.m. fra samme produktionsområde, kan etablere en fælles plan til udtagning af de i § 4 og § 5 nævnte prøver af muslinger m.m. og vandprøver.

Stk. 2. Fødevarerstyrelsen, kan tillade, at en gruppe af primærproducenter, der høster muslinger m.m. fra opdrætsanlæg, der ligger i umiddelbar forlængelse af hinanden, og hvor risici for forurening af muslinger m.m. med algegifte vurderes at være ensartede, eller en gruppe af virksomheder, der modtager muslinger m.m. fra sådanne opdrætsanlæg, etablerer en fælles plan til udtagning af de i § 4 og § 5 nævnte prøver af muslinger m.m. og vandprøver.

Stk. 3. De i stk. 1 og 2 nævnte tilladelser gives på betingelse af, at primærproducenter og virksomheder:

- 1) Udarbejder ugentlige journaler indeholdende oversigter over samtlige prøveudtagningspositioner angivet i tabeller og på søkort, med angivelse af fartøjsnummer eller opdrætsanlæggets tilladelsesnummer, produktionsområdets nummer, dato for prøveudtagning og dato for prøvemodtagelse.

- 2) Indsender mindst én prøve af hver enkelt art af muslinger m.m. og ét sæt vandprøver fra hvert produktionsområde eller opdrætsanlæg som anført i § 4, stk. 1.
- 3) Opbevarer de resterende prøver som beskrevet i bilag 2 og 3.
- 4) Opbevarer kontrolprøver med henblik på eventuelle senere analyser for algetoksiner
- 5) Fremsender de i nr. 1 nævnte journaler elektronisk hver uge til Fødevarerregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, på muslingeovervagning@fvst.dk. Fremsendelsen skal ske inden den første høstdag i den efterfølgende uge.

Skærpet overvågning af giftige alger og algegifte

§ 7. Fødevarerregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, kan træffe afgørelse om, at høst af muslinger m.m. i et åbent produktionsområde eller et åbent opdrætsanlæg skal ske under skærpet overvågning efter bestemmelserne i bilag 5, kapitel 1, hvis der påvises giftige alger i vandet under grænseværdierne i bilag 4 eller algegifte i muslingerne m.m. under sundhedsnormerne for algegifte i bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder, eller hvis der er risiko herfor, ud fra overvågningsresultaterne i øvrigt.

Stk. 2. Fødevarerregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, kan træffe afgørelse om, at høst af muslinger m.m. i et åbent produktionsområde eller et åbent opdrætsanlæg skal ske under skærpet overvågning efter bestemmelserne i bilag 5, kapitel 1, hvis der påvises indhold af *Pseudo-nitzschia* spp. over grænseværdien, men der ikke påvises algegifte i muslingerne m.m.

Stk. 3. Når grænseværdien for *Pseudo-nitzschia* spp. er overskredet, og der påvises indhold af algegifte i muslingerne m.m., skal Fødevarerregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, lukke produktionsområdet.

Stk. 4. Fødevarerregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, kan træffe afgørelse om, at høst efter muslinger m.m. i et produktionsområde eller et opdrætsanlæg, som har været åbnet under skærpet overvågning på grund af forekomst af *Pseudo-nitzschia* spp. over grænseværdien, jf. stk. 2, kan foregå under lempeligere forhold end angivet i bilag 5, kapitel 1. Primærproducenten og Fødevarerstyrelsen skal have skriftlig meddelelse om de lempeligere forhold.

Stk. 5. Ved høst af muslinger m.m. under skærpet overvågning skal primærproducenten for hvert parti straks efter landing foretage indberetning til Fødevarerregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, ved fremsendelse af kopi af registreringsdokumentet.

Produktionsområder - lukning og genåbning

§ 8. Fødevarerregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, kan, uanset bestemmelserne i §§ 4 - 6 og §§ 9 og 11, forbyde fiskeri m.v. og høst i bestemte produktionsområder og opdrætsanlæg, hvis forekomsten af giftige alger i vandet eller algegifte i muslinger m.m., vurderes at påvirke produkternes egnethed til konsum.

Stk. 2. Ethvert resultat der viser indhold af algegifte i muslinger m.m. over grænseværdien medfører lukning af berørte produktionsområder og tilbagetrækning af berørte partier uanset den anvendte analysemetode.

Stk. 3. Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg kan kun genåbne for fiskeri m.v. og høst i produktionsområder og opdrætsanlæg, der har været lukket efter bestemmelsen i stk. 2, når to på hinanden følgende analyseresultater i to på hinanden følgende uger, efter ugen for påvisning af algegifte over grænseværdierne, viser indhold af algegifte og giftige alger under grænseværdierne. Udtagning, indsendelse og undersøgelse af prøver samt indberetning af resultater skal foretages efter bestemmelserne i § 4, stk. 1, nr. 1 - 4.

Stk. 4. Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg lukker for høst m.m. i perioder, hvor forekomst af toksiske alger er over grænseværdierne, uanset at algegiftene ikke har manifesteret sig i muslinger m.m.

Stk. 5. Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg kan genåbne for høst m.m. i produktionsområder og opdrætsanlæg, der har været lukket efter bestemmelsen i stk. 4, når to på hinanden følgende analyseresultater, af prøver af vand og muslinger m.m. udtaget med mindst 48 timers mellemrum, viser indhold af algegifte og giftige alger under grænseværdierne. Udtagning, indsendelse og undersøgelse af prøver samt indberetning af resultater skal foretages efter bestemmelserne i § 4, stk. 1, nr. 1 - 4.

Stk. 6. Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg fastsætter antallet af stikprøver, der skal udtages af partier af muslinger m.m., der indeholder algegifte under grænseværdierne, med henblik på at sikre, at partierne opfylder grænseværdierne fastsat i sundhedsnormerne i bekendtgørelse for Grønland om fødevarer virkninger.

Bifangster ved høst af vildtlevende muslinger m.m.

§ 9. Uanset bestemmelsen i § 3, stk. 1 kan bifangster af arter af vildtlevende muslinger m.m. i de omfattede produktionsområder, der ikke er åbnet for høst af den pågældende art, behandles og sælges hvis:

- 1) Primærproducenten eller virksomheden udtager, indsender og sikrer analyse for indhold af algegifte i prøver af bifangstens arter af muslinger m.m. efter bestemmelserne i bilag 2.
- 2) Primærproducenten eller virksomheden sikrer, at analyseresultaterne fremsendes til Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg.
- 3) Analyseresultaterne viser, at indhold af algegifte i muslinger m.m. overholder sundhedsnormerne i bekendtgørelse for Grønland om fødevarer virkninger.
- 4) Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, vurderer, at muslinger m.m. fra bifangsten er egnede til konsum.

Stk. 2. Hvis bifangster består af arter af muslinger m.m., som ønskes anvendt levende til direkte konsum, skal disse analyseres i henhold til bilag 7 og overholde sundhedsnormerne i bekendtgørelse for Grønland om fødevarer virkninger og i bekendtgørelse for Grønland om mikrobiologiske kriterier for fødevarer.

Stk. 3. Når arten af muslinger m.m., indgår i en bifangst, som er undersøgt efter bestemmelserne i stk. 1 eller stk. 2, kan denne art af muslinger m.m. ikke længere betragtes som bifangst, og skal overvåges i henhold til kapitlerne 3, 4 og 6.

Særlige betingelser for høst af vildtlevende pectinidae (kammuslinger)

§ 10. Uanset bestemmelserne i § 3, stk. 1 er de i bilag 1 nævnte produktionsområder åbne for høst af vildtlevende pectinidae (kammuslinger), indtil Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Aalborg, har givet meddelelse om lukning eller skærpet overvågning i overensstemmelse med § 11.

Stk. 2. Uanset bestemmelsen i stk. 1, vil produktionsområder, der er lukket på grund af påviste algetoksiner i andre muslinger m.m., ligeledes være lukket for kammuslingefiskeri efter reglerne i § 8.

Stk. 3. For hvert produktionsområde, skal:

- 1) Primærproducenten på den første fiskedag i hvert produktionsområde i hver uge udtage prøver af vildtlevende pectinidae (kammuslinger) efter bestemmelserne i bilag 2, kapitel 1 og 2.
- 2) Primærproducenten indsende og sikre analyse for indhold af algegifte i de i nr. 1 nævnte prøver efter bestemmelserne i bilag 2, kapitel 3 og 4.
- 3) Primærproducenten fremsende kopi af mærkning af prøver udtaget efter reglerne i bilag 2 til Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg.
- 4) Primærproducenten sikre, at resultaterne af prøverne hurtigst muligt indsendes til Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg.
- 5) Analyseresultaterne vise, at indhold af algegifte i muslinger m.m. fra det pågældende produktionsområde overholder sundhedsnormerne i bekendtgørelse for Grønland om fødevarer virkninger.
- 6) Primærproducenten opbevare analyseresultaterne ombord i mindst 2 år.

§ 11. Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, vurderer om de i § 10, stk. 2, nr. 5 nævnte analyseresultater skal medføre skærpet overvågning efter reglerne i § 7 eller lukning for høst i produktionsområderne efter reglerne i § 8.

Stk. 2. Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Aalborg, skal sikre destruktion af partier, hvor de i § 10, stk. 2, nr. 5 nævnte analyseresultater for algegifte er over grænseværdien. Sådanne partier må ikke sendes retur, partierne skal destrueres i det land, de befinder sig i.

Stk. 3. Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg genåbner et lukket produktionsområde efter reglerne i § 8.

Stk. 4. På baggrund af den i stk. 1 nævnte vurdering, giver Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Aalborg, meddelelse til Grønlands Hjemmestyre, Direktoratet for Fiskeri, Fangst og Landbrug, om skærpet overvågning og lukning af produktionsområder.

Stk. 5. Med angivelse af de i bilag 1, kapitel 1, nr. 3 anførte produktionsområdenumre eller med angivelse af opdrætsanlæggets tilladelsesnummer, giver Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, på Fødevarestyrelsens hjemmeside www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Kontroltyper/Muslingeovervaagning meddelelse om, for hvilke produktionsområder og opdrætsanlæg, der er indført lukning for høst, og hvor der er indført skærpet overvågning for høst.

Særlige betingelser for høst og behandling af vildtlevende pectinidae (kammuslinger) af arterne Pecten maximus og Pecten jacobaeus

§ 12. Uanset bestemmelsen i § 4, stk. 1, nr. 5, litra a kan Fødevarestyrelsen tillade høst af vildtlevende pectinidae (kammuslinger) af arterne *Pecten maximus* og *Pecten jacobaeus* med et domoinsyreindhold i hele kroppen over 20 mg pr. kg, men under 250 mg pr. kg på betingelse af, at:

- 1) Kammuslingerne er høstet i overensstemmelse med betingelserne i bilag 6, nr. 1 og 2.
- 2) Indholdet af domoinsyre i de spiselige dele ikke overstiger 4,6 mg pr. kg.
- 3) Kammuslingerne transporteres i containere eller på køretøjer, som er plomberet efter Fødevarestyrelsens anvisning, og sendes direkte fra produktionsområdet eller opdrætsanlægget til en virksomhed, der er autoriseret til at foretage en specifik behandling af de pågældende kammuslinger. Behandlingen skal indebære, at hepatopancreas, blødt væv og andre forurenede dele, der ikke er i overensstemmelse med bestemmelserne i denne §, fjernes og destrueres.
- 4) Kammuslingerne ledsages af et særligt registreringsdokument, der er udstedt af Fødevarestyrelsen, og som angiver hvilke anatomiske dele, der kan forarbejdes med henblik på konsum.
- 5) Indhold af amnesifremkaldende algegifte i slutproduktet, det vil sige lukkemuskel (med eller uden gonader) bestemt til konsum, efter fjernelse af hepatopancreas, blødt væv og andre forurenede dele, ikke overstiger sundhedsnormen i bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder.
- 6) Høst foretages i overensstemmelse med bestemmelserne om skærpet overvågning i bilag 5.

§ 13. Virksomheden skal sikre, at samtlige partier af slutproduktet af vildtlevende pectinidae (*Pecten maximus* og *Pecten jacobaeus*), der er høstet i overensstemmelse med § 12, undersøges for indhold af amnesifremkaldende algegifte i overensstemmelse med bilag 6, nr. 3.

Stk. 2. Hvis en stikprøve fra produktionsområdet, som defineret i bilag 6, nr. 1 og 2, ikke overholder § 12, skal det høstede parti destrueres under fødevareregionens overvågning.

Stk. 3. Hvis en stikprøve af slutproduktet, som defineret i bilag 6, nr. 3, ikke overholder sundhedsnormen for amnesifremkaldende algegifte i bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder, skal partiet destrueres under fødevareregionens overvågning.

Stk. 4. Hepatopancreas, blødt væv og andre forurenede dele skal destrueres under overvågning af Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Aalborg.

Kapitel 4

Produktionsområder – midlertidig mikrobiologisk klassificering

§ 14. Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, klassificerer produktionsområder og zoner med midlertidig mi-

krobiologisk klassificering A, B eller C særskilt for hver enkelt art af muslinger m.m., hvis:

- 1) Primærproducenten i ugen inden åbning af et produktionsområde eller et opdrætsanlæg udtager, indsender og sikrer analyse for mikrobiologiske forureninger i tre prøver af levende muslinger m.m. efter bestemmelserne i bilag 7.
- 2) De i nr. 1 nævnte prøver skal analyseres for *E. coli* og *Salmonella* efter bestemmelserne i bilag 7.
- 3) Primærproducenten sikrer, at analyseresultaterne fremsendes til Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, med oplysning om, at resultaterne ønskes anvendt til klassificering.
- 4) Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, vurderer, at analyseresultaterne af samtlige prøver af muslinger m.m. er i overensstemmelse med bestemmelserne om mikrobiologisk klassificering i bekendtgørelse for Grønland om mikrobiologiske kriterier for fødevarer og i bekendtgørelse for Grønland om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum.

Stk. 2. Med angivelse af de i bilag 1 anførte produktionsområdenumre eller med angivelse af koordinater for A- eller C-klassificerede zoner, giver Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, på Fødevarestyrelsens hjemmeside www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Kontroltyper/Muslingeovervaagning meddelelse om hvilke produktionsområder og zoner, der er midlertidigt klassificerede, og hvor længe den midlertidige klassificering gælder.

Stk. 3. Høst af vildtlevende pectinidae (kammuslinger) er undtaget fra bestemmelserne i stk. 1 og §§ 15 og 18.

§ 15. Midlertidig mikrobiologisk klassificering af et produktionsområde eller en zone er gyldig for høst i en uge fra den dato, der er angivet af Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, i forbindelse med udmeldingen, og herefter ophører den midlertidige klassificering uden videre, jævnfør dog stk. 2.

Stk. 2. Den midlertidige mikrobiologiske klassificering af et produktionsområde eller en zone kan vedligeholdes efter reglerne i § 14, stk. 1, hvis primærproducenten udtager mindst én prøve af muslinger m.m. på sin første høstdag i hver uge.

Stk. 3. Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, skal omklassificere produktionsområder eller zoner, hvis analyseresultaterne nævnt i stk. 2 viser, at den aktuelle midlertidige klassificeringsstatus af produktionsområdet, som er udmeldt i henhold til § 14, er forandret.

Stk. 4. Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, lukker for høst af muslinger m.m. i et produktionsområde hvis analyseresultaterne af en eller flere prøver af muslinger m.m. viser, at grænseværdien for en C klassificering er overskredet.

§ 16. Størrelsen af områder udmeldt med midlertidig mikrobiologisk klassificering B angives som yderkoordinaterne i det pågældende produktionsområde, dog således at eventuelle midlertidige A- og C-klassificerede zoner indenfor produktionsområdet respekteres.

Stk. 2. Størrelsen af udmeldte midlertidige A- eller C-klassificerede zoner angives som en kvadrat på 3×3 sømil

omkring de 3 positioner for prøveudtagning således, at zonens sider afmærkes parallelt med længde- og breddegrader. Zonen skal beregnes ud fra en centerposition, som er et gennemsnit af de 3 nævnte positioner.

Stk. 3. Hvor analyse af en klassificeringsprøve medfører udmelding af en midlertidig A-klassificeret zone i overensstemmelse med stk. 2, udmeldes den øvrige del af det pågældende produktionsområde, hvorfra der ikke er udtaget muslingeprøver til mikrobiologisk analyse i samme uge, med midlertidig B-klassificering.

Kapitel 5

Betingelser for permanent mikrobiologisk klassificering

§ 17. Fødevarestyrelsen kan udmelde permanent mikrobiologisk klassificering og reducere frekvensen for de i § 15 nævnte prøver i bestemte produktionsområder eller for specielle arter af muslinger m.m., hvis en risikovurdering af mikrobiologiske forureninger i produktionsområdet eller i den pågældende art af muslinger m.m. viser en meget lav risiko for forekomster af disse. Risikovurderingen skal mindst 1 gang årligt tages op til revision med henblik på at vurdere risikoen for ændringer i den mikrobiologiske forurening i muslingerne i det pågældende produktionsområde eller i den pågældende art af muslinger m.m., som vil have betydning for den permanente klassificering eller på den tildelte permanente klassificering, A, B eller C.

Kapitel 6

Produktionsområder - med permanent mikrobiologisk klassificering

§ 18. Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg verificerer permanent klassificerede produktionsområder med mikrobiologisk klassificering A, B eller C særskilt for hver enkelt art af muslinger m.m., hvis:

- 1) Primærproducenten ugen inden den første høstdag i produktionsområdet, udtager, indsender og sikrer analyse for mikrobiologiske forureninger i tre prøver af levende muslinger m.m. efter bestemmelserne i bilag 7.
- 2) De i nr. 1 nævnte prøver analyseres for *E. coli* efter bestemmelserne i bilag 7.
- 3) De i nr. 1 nævnte prøver udtaget fra permanent A klassificerede produktionsområder skal analyseres for *Salmonella*, 4 gange årligt, dog mindst 1 gang pr. kvartal, efter bestemmelserne i bilag 7.
- 4) Primærproducenten sikrer, at analyseresultaterne fremsendes til Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg med oplysning om, at resultaterne ønskes anvendt til klassificering.
- 5) Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg vurderer, at analyseresultaterne af samtlige prøver af muslinger m.m. er i overensstemmelse med bestemmelserne om mikrobiologisk klassificering i bekendtgørelse for Grønland om mikrobiologiske kriterier for fødevarer og i bekendtgørelse for Grønland om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum.

Stk. 2. Med angivelse af de i bilag 1 kapitel 2 anførte produktionsområdenumre, giver Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg på Fødevarestyrelsens hjemmeside www.foedevarestyrelsen.dk/kontrol/kontroltyper/muslingeovervagning.dk meddelelse om i hvilke produktionsområder, den permanente klassificering er verificeret, og hvor længe verificeringen gælder.

§ 19. Verifikationen af den permanente mikrobiologiske klassificering af et produktionsområde er gyldig for høst for permanente A klassificeringer i 4 uger, for permanente B klassificeringer i 13 uger, for permanente C klassificeringer i 26 uger, fra den dato, der er angivet af Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg i forbindelse med udmeldingen, og herefter ophører verifikationen af den permanente klassificering uden videre, jævnfør dog stk. 2.

Stk. 2. Den mikrobiologiske verifikation af den permanente klassificering af et produktionsområde kan vedligeholdes efter reglerne i § 18, stk. 1, hvis primærproducenten udtager én prøve af muslinger m.m. ugen inden udløb af verifikationsperioden.

Stk. 3. Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg kan udmelde en midlertidig A-zone klassificering indenfor et permanent B-klassificeret produktionsområde. A-zone klassificeringen etableres i henhold til § 16, og varigheden af den midlertidige klassificering er 1 uge, jf. § 15 stk. 1.

Intensiv prøveudtagning

§ 20. Primærproducenten skal udtage intensive prøver, hvis de mikrobiologiske grænseværdier, i bekendtgørelse for Grønland om mikrobiologiske kriterier for fødevarer, i bekendtgørelse for Grønland om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum og i bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder, er overskredet.

Stk. 2. Primærproducenten skal som minimum udtage 3 prøver i 3 på hinanden følgende uger, uanset om der er tale om overskridelse af de 3 åbningsprøver eller den ene vedligeholdelsesprøve:

- 1) Den første prøveudtagning, der udtages efter overskridelsen af grænseværdierne, skal bestå af 3 muslingeprøver. Hvis et af analyseresultaterne ligger over grænseværdierne, skal der udtages yderligere 3 prøver i den følgende uge og derefter 1 prøve i hver af de følgende 2 uger.
- 2) Hvis samtlige analyseresultater jf. nr. 1 ligger under grænseværdierne, skal der udtages 1 prøve i hver af de følgende 2 uger.

Stk. 3. Med angivelse af de i bilag 1 kapitel 2 anførte produktionsområdenumre, giver Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg på Fødevarestyrelsens hjemmeside www.foedevarestyrelsen.dk/kontrol/kontroltyper/muslingeovervagning.dk meddelelse om status for den intensive verifikation af det inkriminerede produktionsområde eller opdrætsanlæg.

Stk. 4. Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg kan midlertidigt lukke for høst af muslinger m.m. i et C klassificeret produktionsområde, hvis analyseresultaterne af de intensive prøver udtaget og analyseret i henhold til stk. 2 viser, at grænseværdien for en C klassificering er overskredet.

Omklassificering af permanente A, B og C produktionsområder

§ 21. Fødevarestyrelsen omklassificerer permanente A klassificerede produktionsområder til mikrobiologisk klassificering B eller C særskilt for hver enkelt art af muslinger m.m., hvis 5% af analyseresultaterne nævnt i §§ 18 og 19 over en 3-årig periode viser, at den aktuelle klassificeringsstatus af produktionsområdet, som udmeldt i henhold til § 18 er forandret til B eller C status.

§ 22. Fødevarestyrelsen omklassificerer permanente B klassificerede produktionsområder til mikrobiologisk klassificering A eller C særskilt for hver enkelt art af muslinger m.m., hvis:

- 1) 100 % af analyseresultaterne nævnt i §§ 14, 15, 18 og 19 indenfor en periode af 12 måneder viser, at den aktuelle klassificeringsstatus af produktionsområdet er forandret til A status.
- 2) 10 % af analyseresultaterne nævnt i §§ 14, 15, 18 og 19 indenfor en periode af 3 år viser, at den aktuelle klassificeringsstatus af produktionsområdet er forværret, således at der skal omklassificeres til C klassificering.

§ 23. Fødevarestyrelsen omklassificerer permanente C klassificerede produktionsområder til mikrobiologisk klassificering B særskilt for hver enkelt art af muslinger m.m., hvis 100 % af analyseresultaterne nævnt i §§ 14, 15, 18 og 19 indenfor en periode af 12 måneder viser, at den aktuelle klassificeringsstatus af produktionsområdet, er forandret til B status.

§ 24. Fødevarestyrelsen kan lukke permanente C klassificerede produktionsområder særskilt for hver enkelt art af muslinger m.m., hvis 5 % af analyseresultaterne nævnt i §§ 14, 15, 18 og 19 indenfor en periode af 3 måneder viser, at den aktuelle klassificeringsstatus af produktionsområdet, er forandret.

Generelt om permanent klassificerede produktionsområder

§ 25. Størrelsen af områder med permanent mikrobiologisk klassificering A, B og C angives som yderkoordinaterne i det pågældende produktionsområde, og er således et produktionsområde i sin fulde udstrækning.

§ 26. Fødevarestyrelsen kan reducere frekvensen for de i §§ 18 og 19 nævnte prøver i permanent klassificerede produktionsområder eller for specielle arter af muslinger m.m., hvis en af Fødevarestyrelsen udført risikovurdering af mikrobiologiske forureninger i produktionsområdet eller i den pågældende art af muslinger m.m. viser en meget lav risiko for forekomster af disse. Risikovurderingen skal regelmæssigt tages op til revision med henblik på at vurdere risikoen for, at der forekommer mikrobiologisk forurening i muslingerne i det pågældende produktionsområde eller i den pågældende art af muslinger m.m.

Kapitel 7

Fælles udtagning af mikrobiologiske prøver

§ 27. Fødevarestyrelsen kan tillade, at en gruppe af primærproducenter, som høster muslinger m.m. i samme produktionsområde eller zone, eller en gruppe af virksomheder, som modtager muslinger m.m. fra samme produktionsområde eller zone, etablerer en fælles plan til udtagning af de i §§ 14, 15, 18 og 19 nævnte prøver af muslinger m.m.

Stk. 2. De i stk. 1 nævnte tilladelser gives på betingelse af, at virksomheder og primærproducenter:

- 1) Udarbejder ugentlige journaler indeholdende oversigter over samtlige prøveudtagningspositioner angivet i tabeller og på søkort, med angivelse af fartøjsnummer eller opdrætsanlæggets tilladelsesnummer, produktionsområdets nummer, dato for prøveudtagning og dato for prøvemodtagelse.
- 2) Indsender mindst 3 klassificeringsprøver fra hvert nyt produktionsområde, der ønskes åbnet, og én vedligeholdelsesprøve fra hvert aktivt produktionsområde eller hver aktiv zone.
- 3) Opbevarer kontrolprøver med henblik på eventuelle mikrobiologiske analyser.
- 4) Fremsender de i nr. 1 nævnte journaler elektronisk hver uge til Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, på muslingeovervagning@fvst.dk. Fremsendelsen skal ske inden den første høstdag i den pågældende uge.

Kapitel 8

Genudlægning med henblik på rensning

§ 28. Genudlægning af muslinger m.m. med henblik på rensning må kun ske i et A-klassificeret produktionsområde, som er godkendt til formålet af Fødevarestyrelsen. Muslinger m.m. skal, når de forlader genudlægningsområdet, opfylde de mikrobiologiske kriterier for muslinger m.m. fra A-klassificerede produktionsområder.

Stk. 2. Genudlægningsområder skal være klart afgrænsede ved hjælp af bøjer, pæle eller andre fastgjorte anordninger. Der skal være en indbyrdes afstand på mindst 300 m mellem de forskellige genudlægningsområder.

Stk. 3. Genudlægningsområder skal underopdeles således, at partier af muslinger m.m. ikke blandes.

Stk. 4. Virksomheder, som genudlægger muslinger m.m. med henblik på mikrobiologisk rensning skal fremsende kort med angivelser af de nøjagtige positioner for genudlægningsområderne, tillige med autorisationsnummer til Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg.

§ 29. Levende muslinger m.m. skal behandles skånsomt, således at de hurtigt kan genoptage fødefiltreringen efter genudlægning. Belægningstætheden må ikke være større, end at fødefiltreringen og dermed rensningen kan finde sted.

Kapitel 9

Produktionsområder - kemiske forureninger

§ 30. Primærproducenten skal på den første høstdag i et produktionsområde i det pågældende kalenderår udtage, ind-

sende og sikre analyse for kemiske forureninger i en prøve af levende muslinger m.m. efter bestemmelserne i bilag 8.

Stk. 2. For vildtlevende pectinidae (kammuslinger) skal prøverne i stk. 1 kun bestå af de spiselige dele af kammuslingerne, der ønskes anvendt til konsum.

Stk. 3. Primærproducenten skal sikre, at resultaterne af de i stk. 1 nævnte analyser fremsendes til Fødevarerregion Nord, Kontrolafdeling Viborg.

Stk. 4. Uanset bestemmelsen i stk. 1 kan Fødevarestyrelsen godkende en fælles ordning for udtagning af prøver af levende muslinger m.m., der indsendes til analyse for kemiske forureninger efter bestemmelserne i bilag 8.

§ 31. Fødevarestyrelsen forbyder høst af muslinger m.m. i bestemte produktionsområder eller høst af bestemte arter af muslinger m.m. i produktionsområder, hvis forekomsten af forurenende stoffer i de i § 30 nævnte prøver fra området overskrider maksimalgrænseværdierne for indhold i muslinger m.m. i bekendtgørelse for Grønland om visse forureninger i fødevarer.

Kapitel 10

Registreringsdokumenter, journaler m.v.

§ 32. For hvert parti muslinger m.m., der høstes, skal primærproducenter og virksomheder med henblik på overholdelse af bestemmelser om registreringsdokumenter i bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder, udfylde et registreringsdokument, der som minimum indeholder de i bilag 9 nævnte oplysninger.

Stk. 2. Straks efter hver landing skal primærproducenten fremsende kopi af de i stk. 1 udfyldte registreringsdokumenter til Grønlands Fiskerilicenskontrol.

§ 33. Primærproducenter og virksomheder, der høster, behandler eller markedsfører muslinger m.m., skal føre en journal indeholdende kopier af samtlige registreringsdokumenter, der modtages og videresendes.

Stk. 2. Journalen skal opbevares hos primærproducenten og i virksomheden i produktets holdbarhedstid dog mindst i 12 måneder regnet fra den dato, hvor partiet blev afsendt.

Kapitel 11

Krav til rent havvand til brug ved rensning, konditionering og udsanding

§ 34. Virksomheder, der foretager rensning, konditionering eller udsanding, skal sikre, at rent havvand, der ledes ind i anlægget, indtages fra produktionsområderne nævnt i bilag 1 samt overholder grænseværdier for indhold af mikrobiologiske og kemiske forureninger fastsat i den til enhver tid gældende lovgivning i Grønland, samt overholder grænseværdierne for giftige alger i bilag 4.

Stk. 2. Rent havvand, der indeholder *E. coli* i mængder under 14 cfu pr. 100 ml, kan benyttes til udsanding af muslinger m.m., som skal varmebehandles i overensstemmelse med bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder.

Stk. 3. Virksomheder, som anvender rent havvand til rensning, konditionering eller udsanding, fra de enkelte produktionsområder, skal fremsende kort med angivelser af de

nøjagtige positioner for vandindtagene i de enkelte produktionsområder tillige med autorisationsnummer til Fødevarerregion Nord, Kontrolafdeling Viborg. Ændres positionerne for de nævnte vandindtag skal der søges godkendelse hos Fødevarerregion Nord, Kontrolafdeling Aalborg samt give meddelelse til Kontrolafdeling Viborg.

§ 35. Fødevarerregion Nord, Kontrolafdeling Viborg åbner særskilt for anvendelsen af rent havvand til rensning, konditionering eller udsanding, fra de enkelte produktionsområder, hvis:

- 1) Virksomheden i ugen inden åbning af et vandindtag fra et produktionsområde udtager, indsender og sikrer analyse for indhold af giftige alger i en vandprøve efter bestemmelserne i bilag 3.
- 2) De i nr. 1 nævnte prøver er udtaget fra et nærmere angivet prøveudtagningspunkt, en hane, et vandindtagningspunkt, som skal angives sammen med virksomhedens autorisationsnummer.
- 3) Virksomheden sikrer, at analyseresultaterne fremsendes til Fødevarerregion Nord, Kontrolafdeling Viborg.
- 4) Analyseresultaterne viser, at indhold af giftige alger i vandet overholder grænseværdierne i bilag 4.
- 5) Fødevarerregion Nord, Kontrolafdeling Viborg vurderer, at havvandet fra virksomhedens vandindtag er egnet til rensning, konditionering eller udsanding.

Stk. 2. Med angivelse af de i bilag 1 anførte produktionsområdenumre og med angivelse af virksomhedens autorisationsnummer, giver Fødevarerregion Nord, Kontrolafdeling Viborg på Fødevarestyrelsens hjemmeside www.foedevarestyrelsen.dk/kontrol/kontroltyper/muslingeovervagning.dk meddelelse om hvilke vandindtag for rensning, konditionering eller udsanding, der er åbne.

§ 36. Et vandindtag for havvand til rensning, konditionering eller udsanding, er åbent i en uge fra den dato, der er angivet af Fødevarerregion Nord, Kontrolafdeling Viborg i forbindelse med udmeldingen, og lukkes herefter uden videre.

Stk. 2. Åbningen af et vandindtag for havvand til rensning, konditionering eller udsanding, kan opretholdes efter reglerne i § 34, hvis virksomheden udtager ugentlige prøver af havvandet på den første dag i hver åben uge.

§ 37. Fødevarestyrelsen kan reducere frekvensen for de ugentlige prøver nævnt i § 35, hvis en af Fødevarestyrelsen udført risikovurdering af forekomsten af giftige alger fra vandindtaget fra produktionsområdet viser en meget lav risiko for forekomster af disse. Risikovurderingen skal regelmæssigt tages op til revision.

Skærpet kontrol af giftige alger og algegifte ved anvendelse af havvand til rensning, konditionering eller udsanding

§ 38. Fødevarerregion Nord, Kontrolafdeling Viborg kan træffe afgørelse om, at anvendelse af et vandindtag for havvand til rensning, konditionering eller udsanding skal ske under skærpet kontrol efter bestemmelserne i bilag 5, kapitel 2, hvis der påvises giftige alger i vandet over grænseværdierne i bilag 4 eller algegifte ophobes i muslingerne m.m. under sundhedsnormerne for algegifte i bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder.

Stk. 2. Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg kan træffe afgørelse om, at anvendelse af et vandindtag for havvand til rensning, konditionering eller udsanding skal ske under skærpet kontrol efter bestemmelserne i bilag 5, kapitel 2, hvis der påvises indhold af *Pseudo-nitzschia* spp. over grænseværdien, men der ikke påvises algegifte i muslingerne m.m.

Stk. 3 . Når grænseværdien for *Pseudo-nitzschia* spp. er overskredet, og der påvises indhold af algegifte i muslingerne m.m., skal Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg lukke for vandindtaget.

Stk. 4. Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg kan træffe afgørelse om, at anvendelse af et vandindtag for havvand til rensning, konditionering eller udsanding, som har været åbnet under skærpet overvågning på grund af forekomst af *Pseudo-nitzschia* spp. over grænseværdien, jf. stk. 2, kan foregå under lempeligere forhold end angivet i bilag 5, kapitel 2. Producenten og Fødevarestyrelsen skal have skriftlig meddelelse om de lempeligere forhold.

Kapitel 12

Undersøgelsesudgifter

§ 39. Samtlige udgifter i forbindelse med udtagning, indsendelse og undersøgelse af prøver samt indberetning af ana-

lyseresultater i medfør af denne bekendtgørelse er Fødevarestyrelsen uvedkommende.

Kapitel 13

Straffe- og ikrafttrædelsesbestemmelser

§ 40. Der idømmes bøde overfor den, der

- 1) overtræder § 3, § 4, stk. 1, § 5, §§ 7-10, §§ 12-13, § 14, stk. 1, § 15, stk. 1-2, § 16, § 18, stk. 1, § 19, § 20, § 27, stk. 2, § 28, §§ 30-35 eller
- 2) tilsidesætter vilkår fastsat i medfør af § 6, § 15, stk. 2-4, § 25, § 28, § 29, eller § 36.

Stk. 2. Er overtrædelsen begået af et aktie- eller anpartsselskab, en forening, fond eller lignende, kan selskabet, foreningen, fonden m.v. som sådan pålægges bødeansvar.

§ 41. Bekendtgørelsen træder i kraft den 15. marts 2008.

Stk. 2. Samtidig ophæves bekendtgørelse for Grønland nr. 116 af 24. februar 2005 om muslinger m.m.

Fødevarestyrelsen, den 13. februar 2008

ANDERS MUNK JENSEN

/ Salima Benali

Kapitel 1

Produktionsområder

- 1) Produktionsområderne for fiskeri efter muslinger m.m. i Grønland er opdelt i overensstemmelse med feltkodekort GF 1100, GF 1200, GF 1300, GF 1400, GF 1500, GF 1600, GF 1700, GF 2100, GF 2200, GF 2300, GF 2400, GF 2500, GF 3100, GF 4200 samt GF 4300 udarbejdet af Grønlands Naturinstitut i 1977, jf. ovenfor.
- 2) Hvert af de felter, f.eks. KG/18 i feltkodekort 1400, repræsenterer et areal på ca. 28 – 56 kva-dratsømil, og hvert felt udgør et produktionsområde. Produktionsområderne afgrænses indbyrdes langs med længde- og breddegrader.
- 3) Et produktionsområde benævnes med nummeret på det pågældende feltkodekort, efterfulgt af feltets identifikation for eksempel KG/18.
Eksempel på et produktionsområde: GF 1400, KG/18
- 4) Fødevarestyrelsen kan i samarbejde med Landsstyreområde for Fiskeri, Fangst og Landbrug træffe beslutning om at tillade fiskeri m.v. og høst i andre end de i nr. 1 nævnte havområder.
Feltkodekort med inddeling af felter er vedlagt.

Antal af feltkort kan til enhver tid udvides til at omfatte flere områder/farvande.

Nunap assinga nalunaarsuiffik

Assersuummi ataani takuneqarsinnaavoq pisaassat Sermiliup kangerluata iluani Paamiut kujataata kitaani pisarineqarsimasut.

Nalunaarsuut uani aalisarfiusumi nunap assingata sinaavani atuarneqarsinnaavoq, tassaalluni:

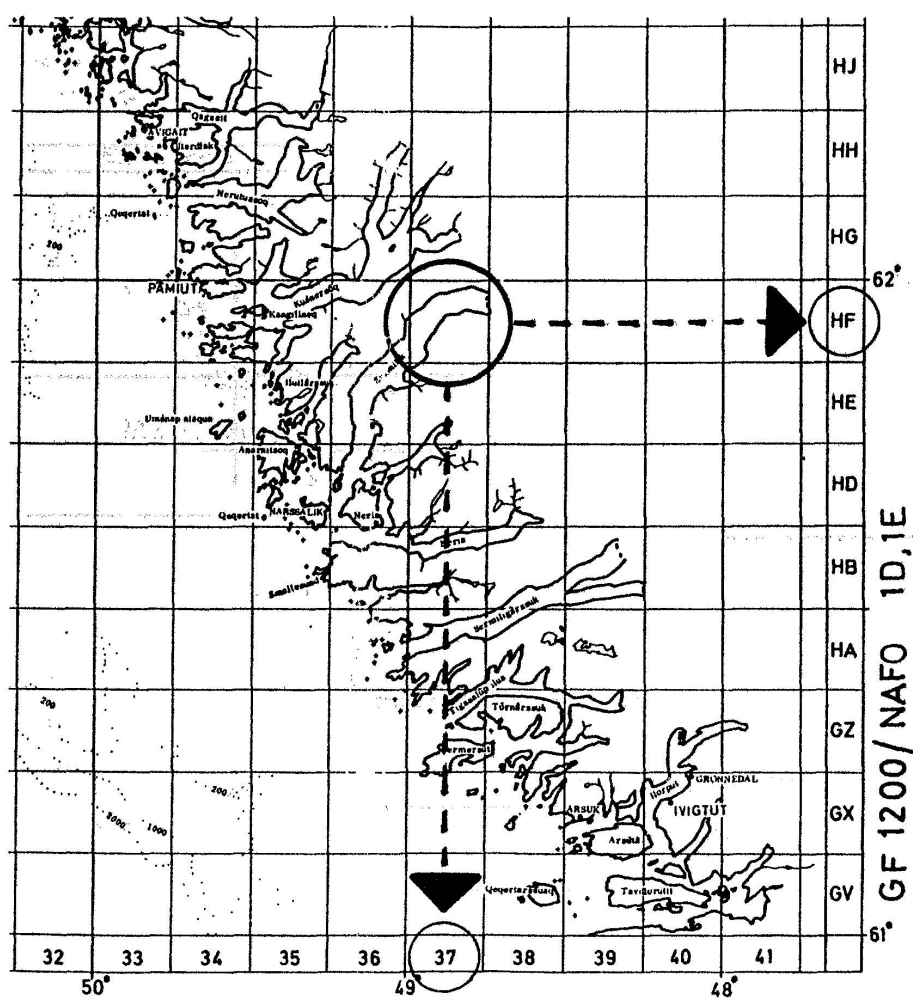
HF 037

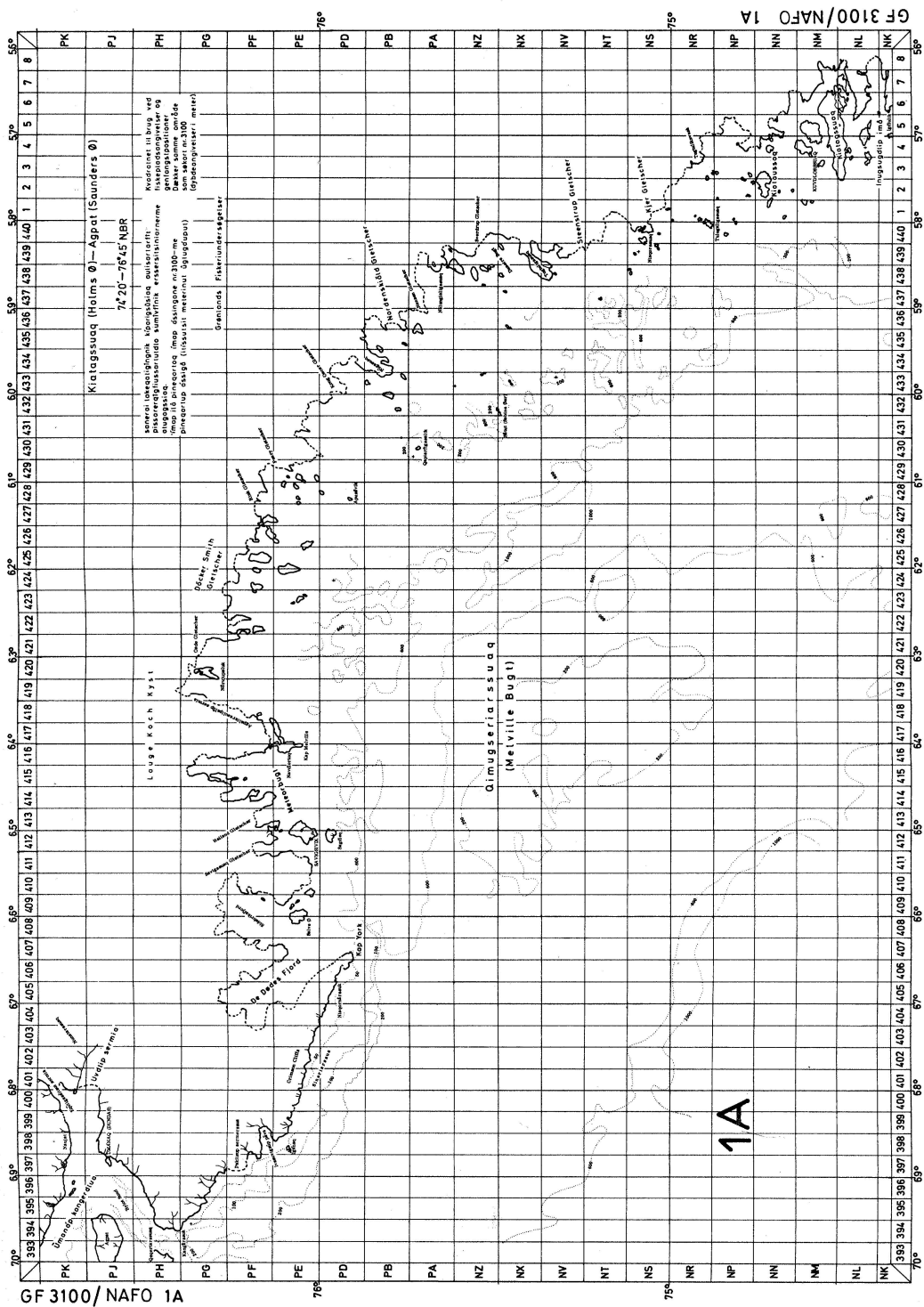
Feltkodekort

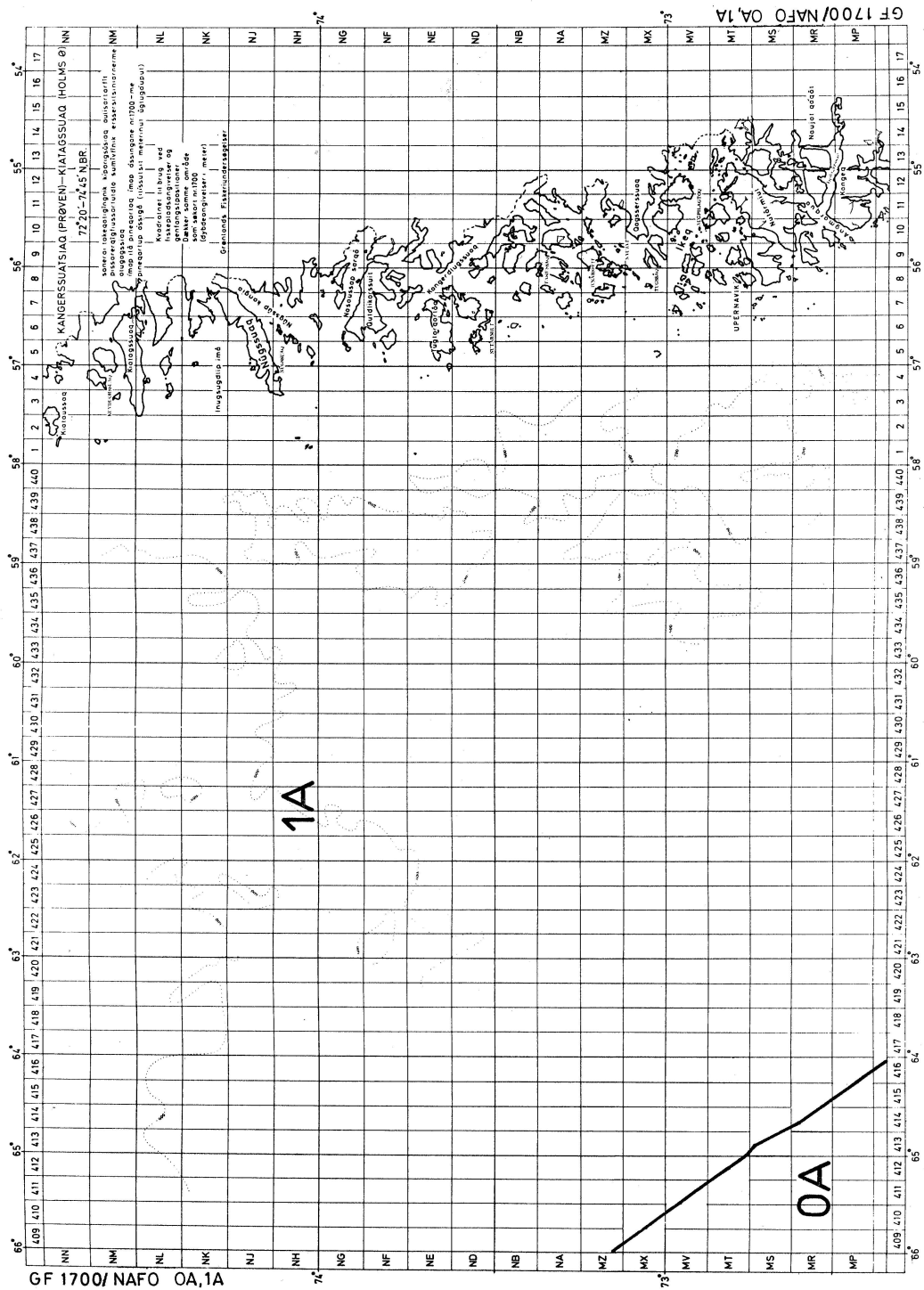
I nedenstående eksempel er fangsten taget i bunden af Sermilik sydvest for Paamiut.

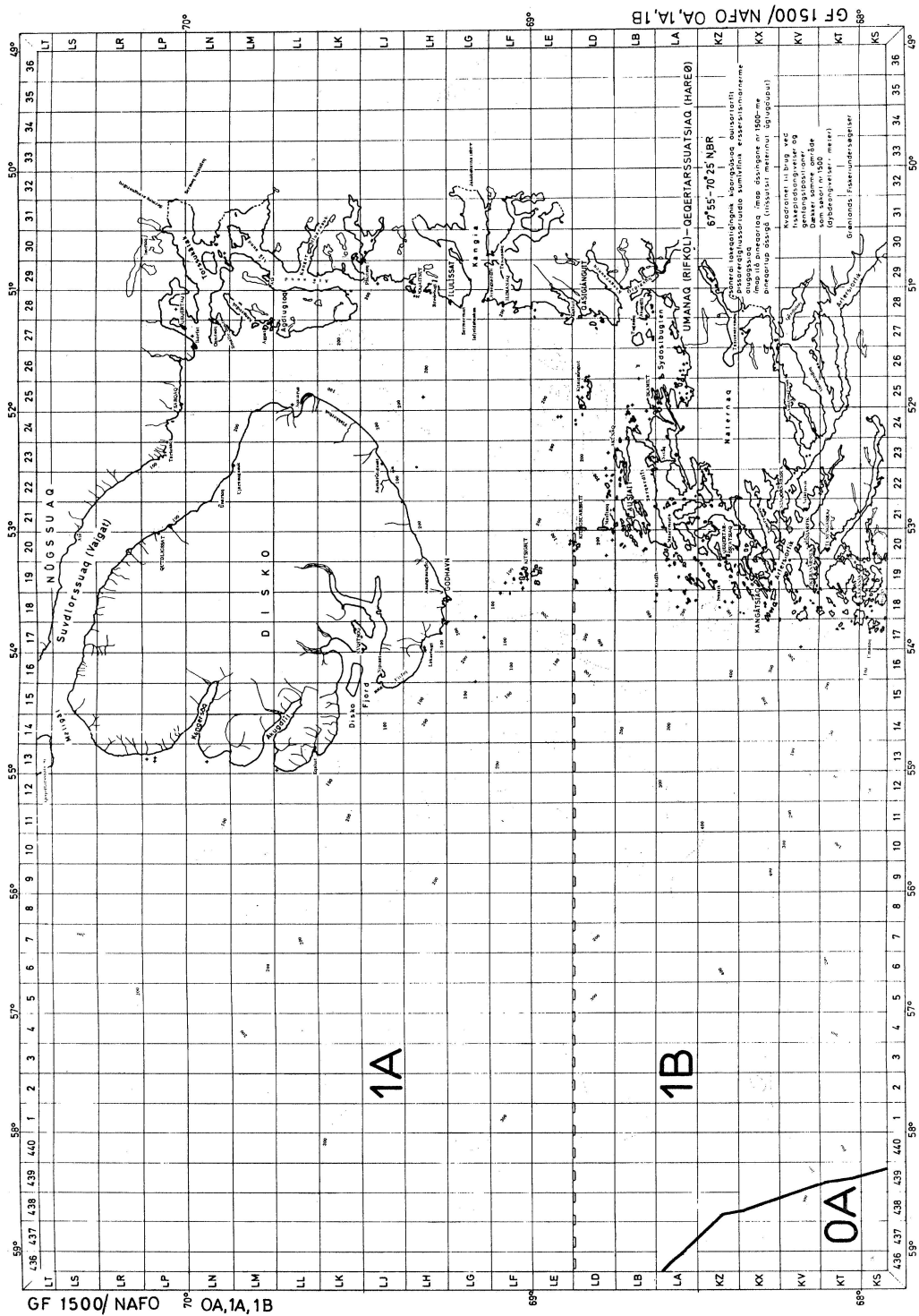
Feltkoden for dette felt aflæses på kortranden som:

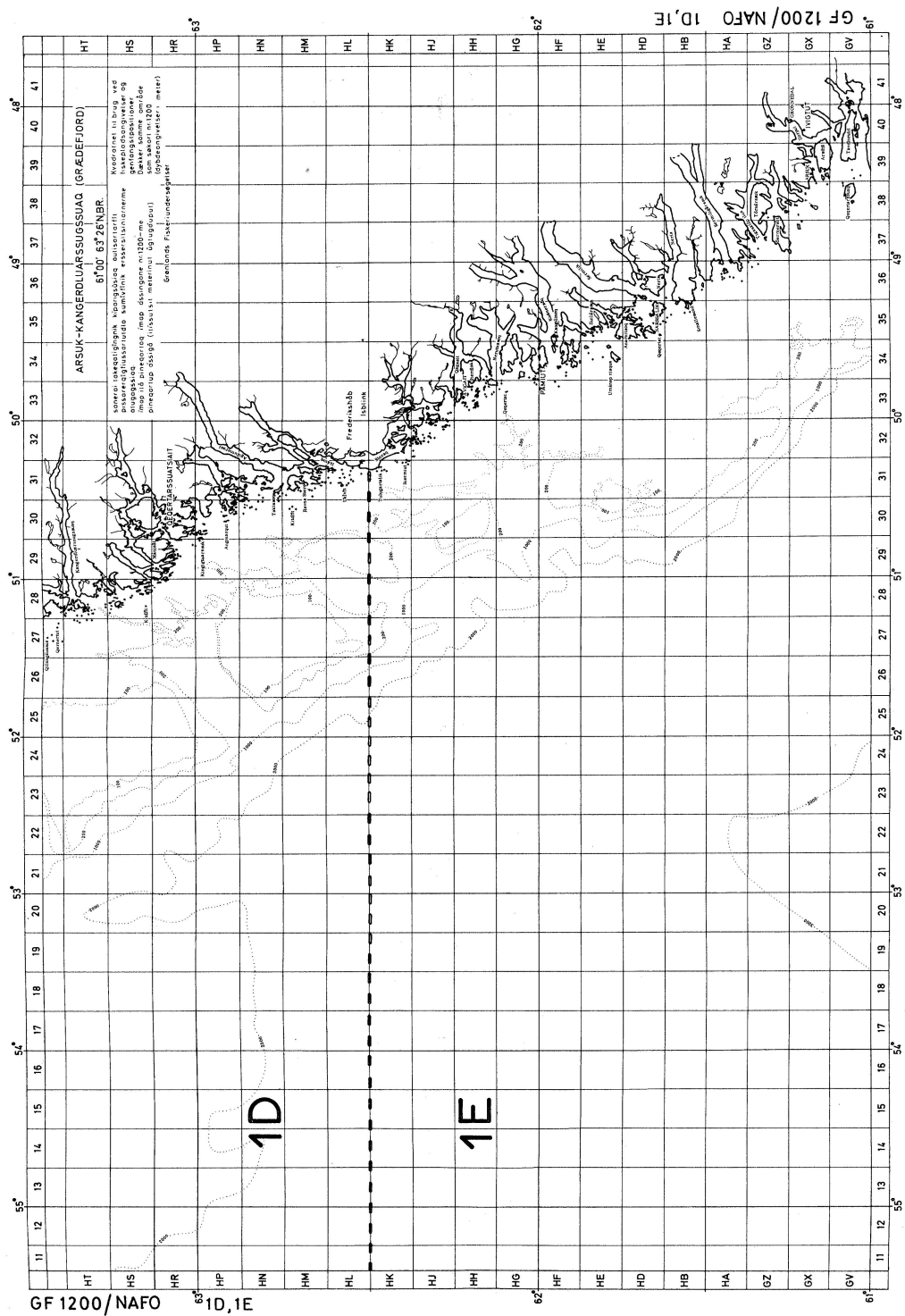
HF 037

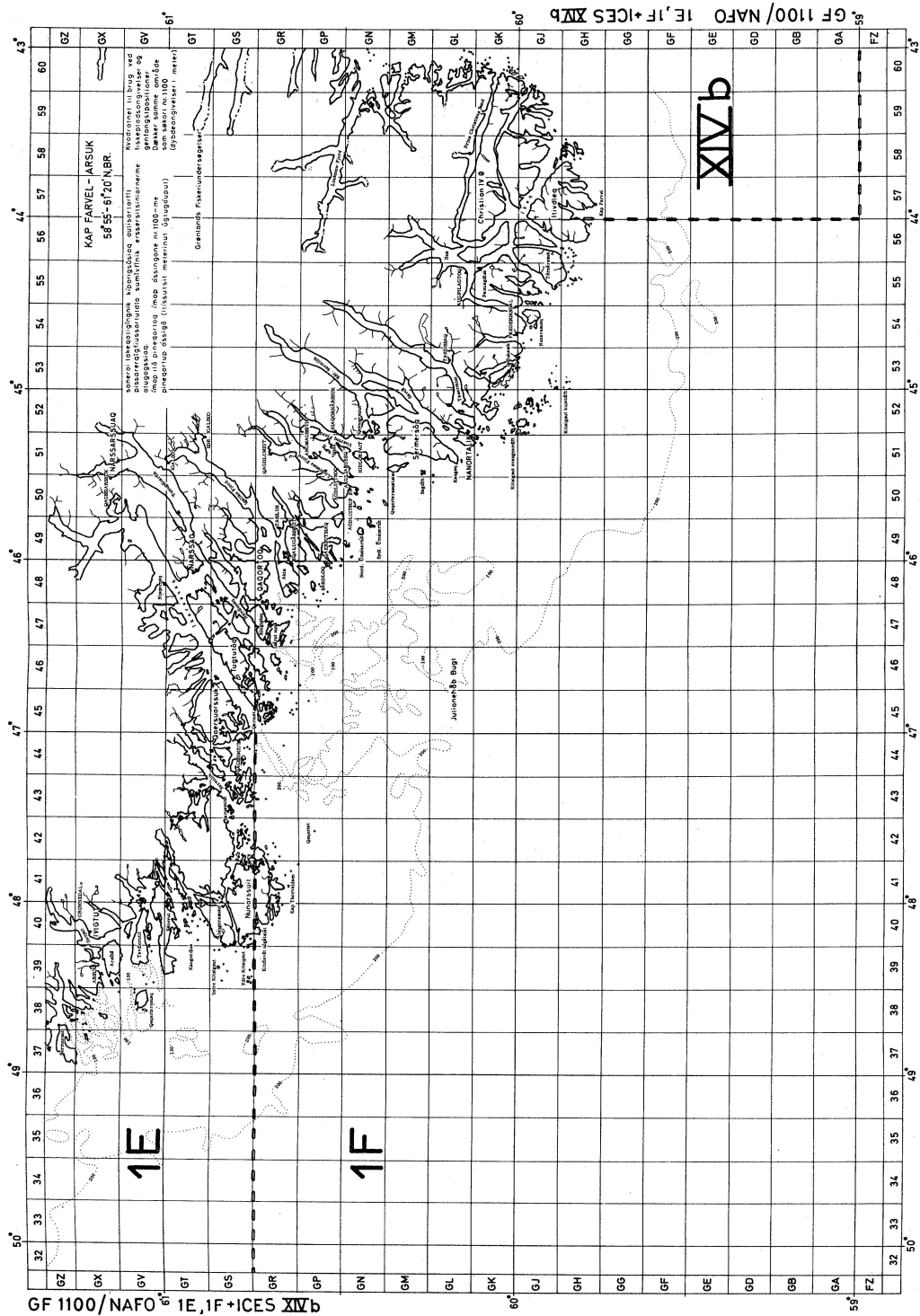


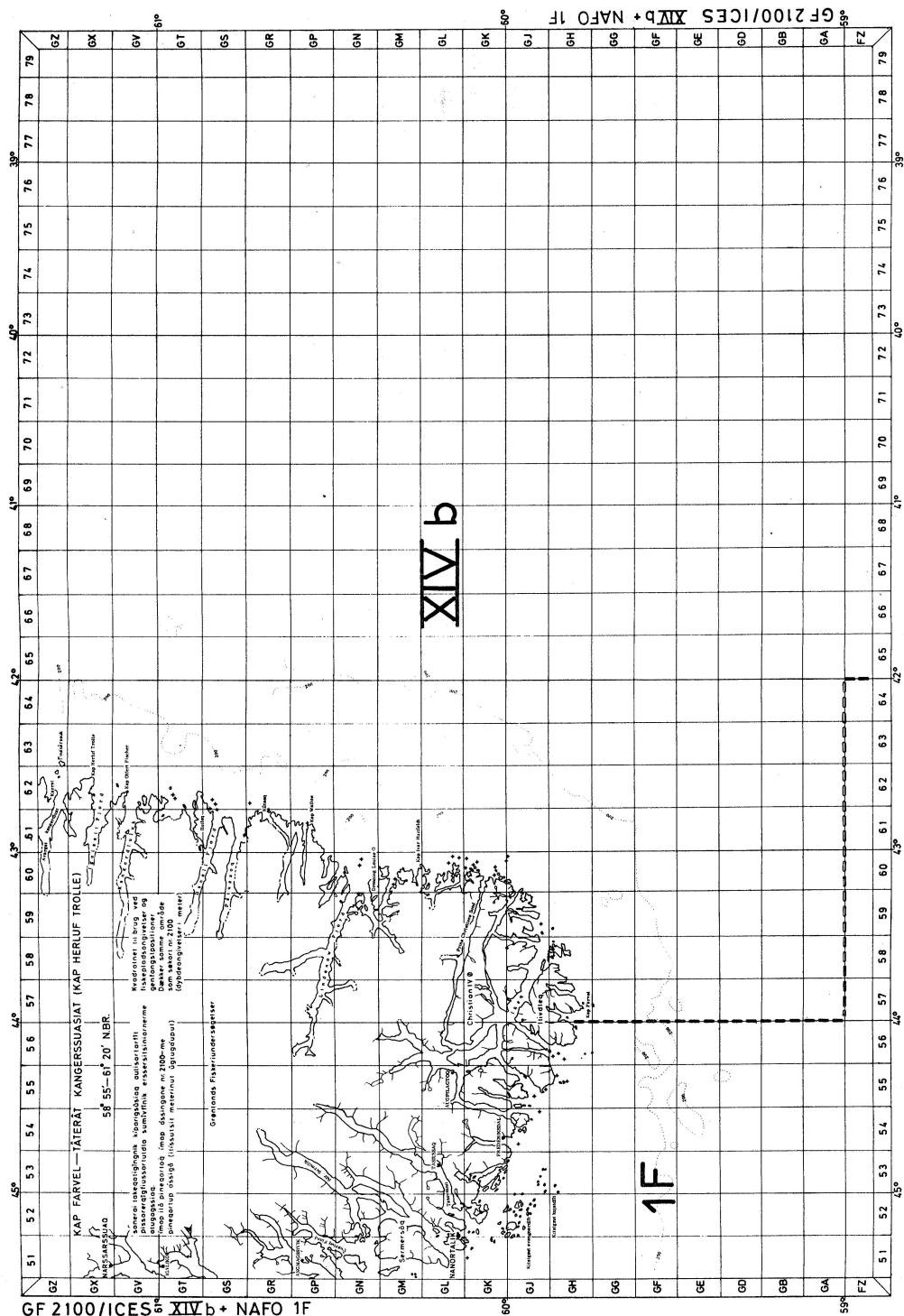


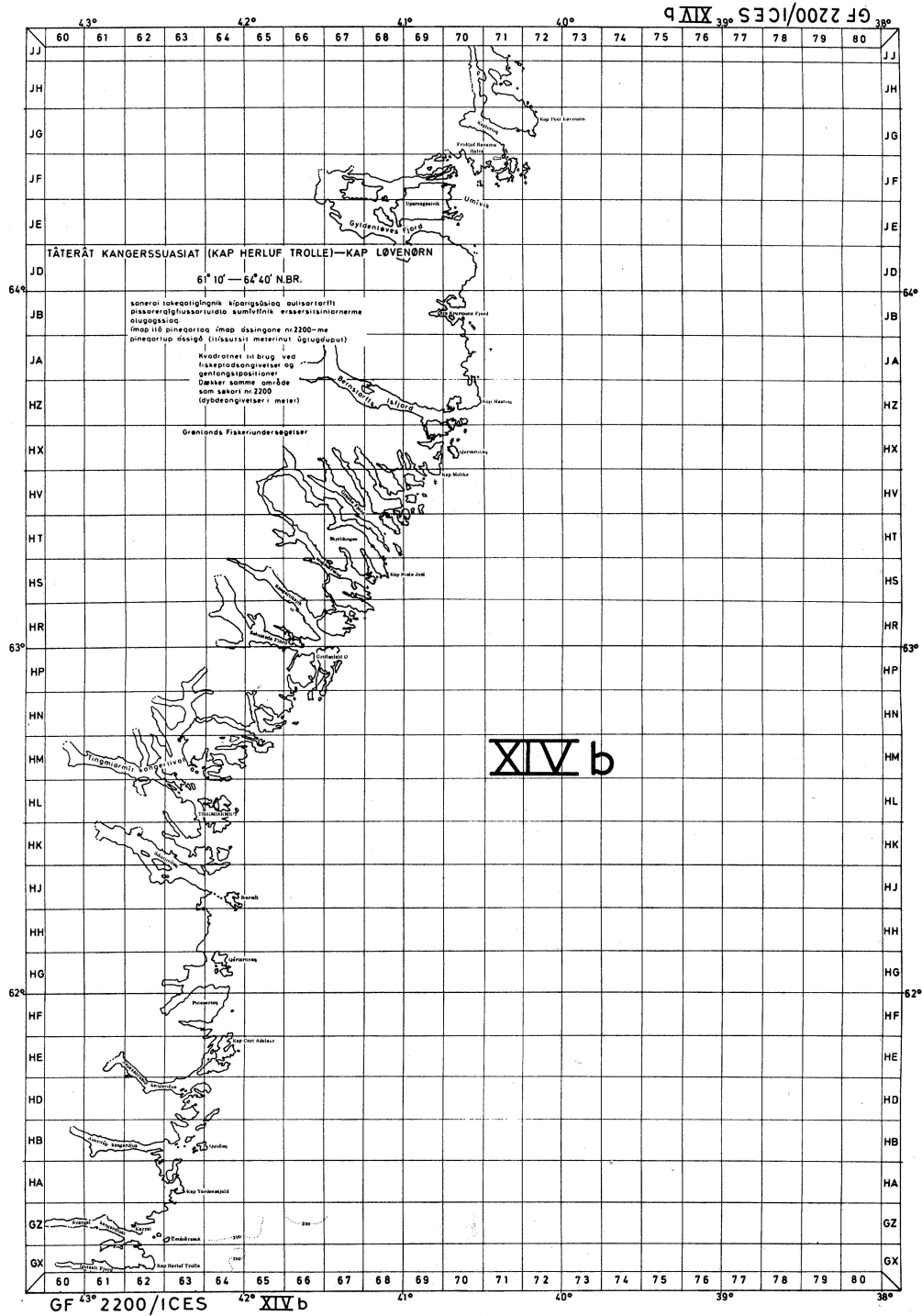


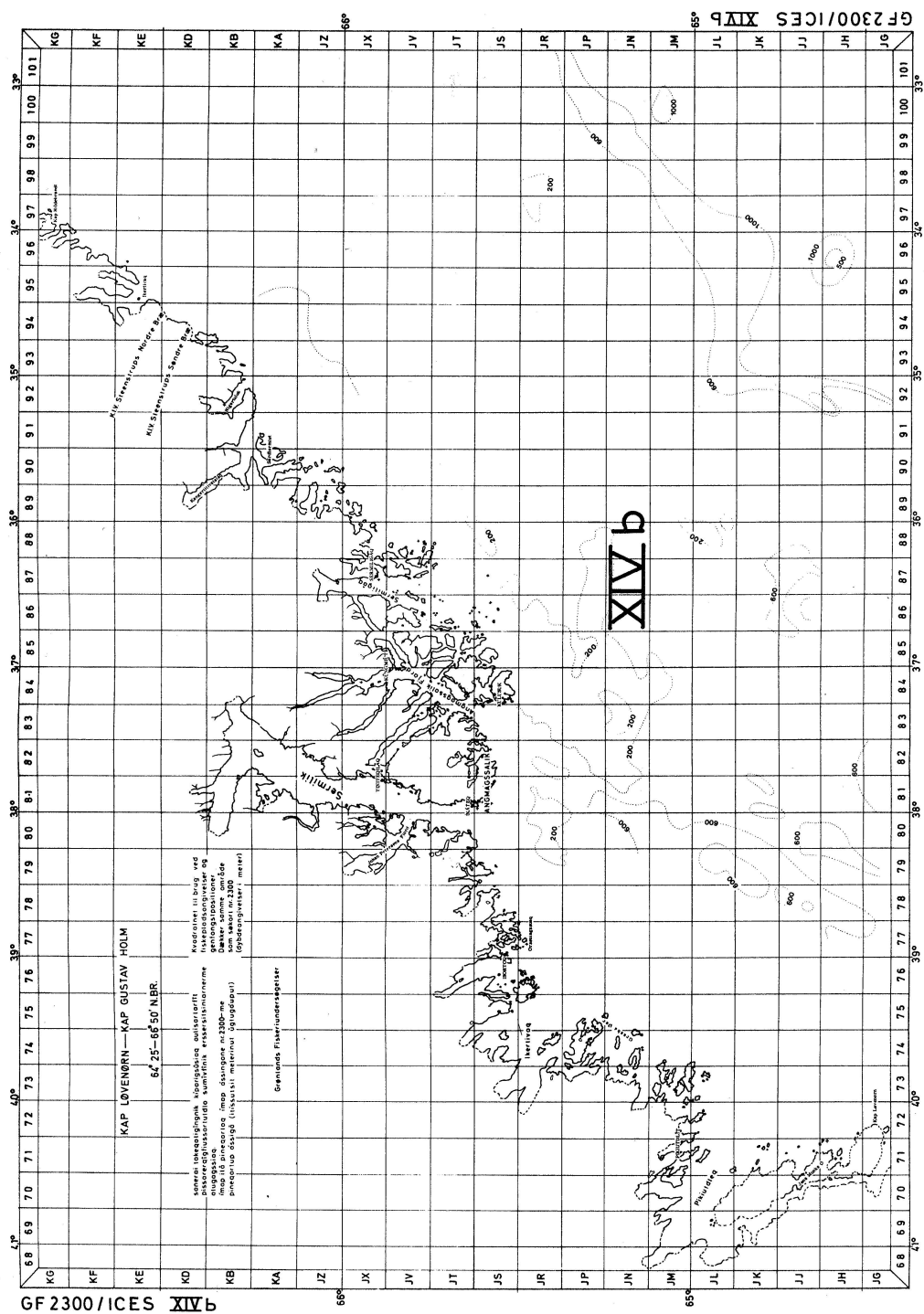


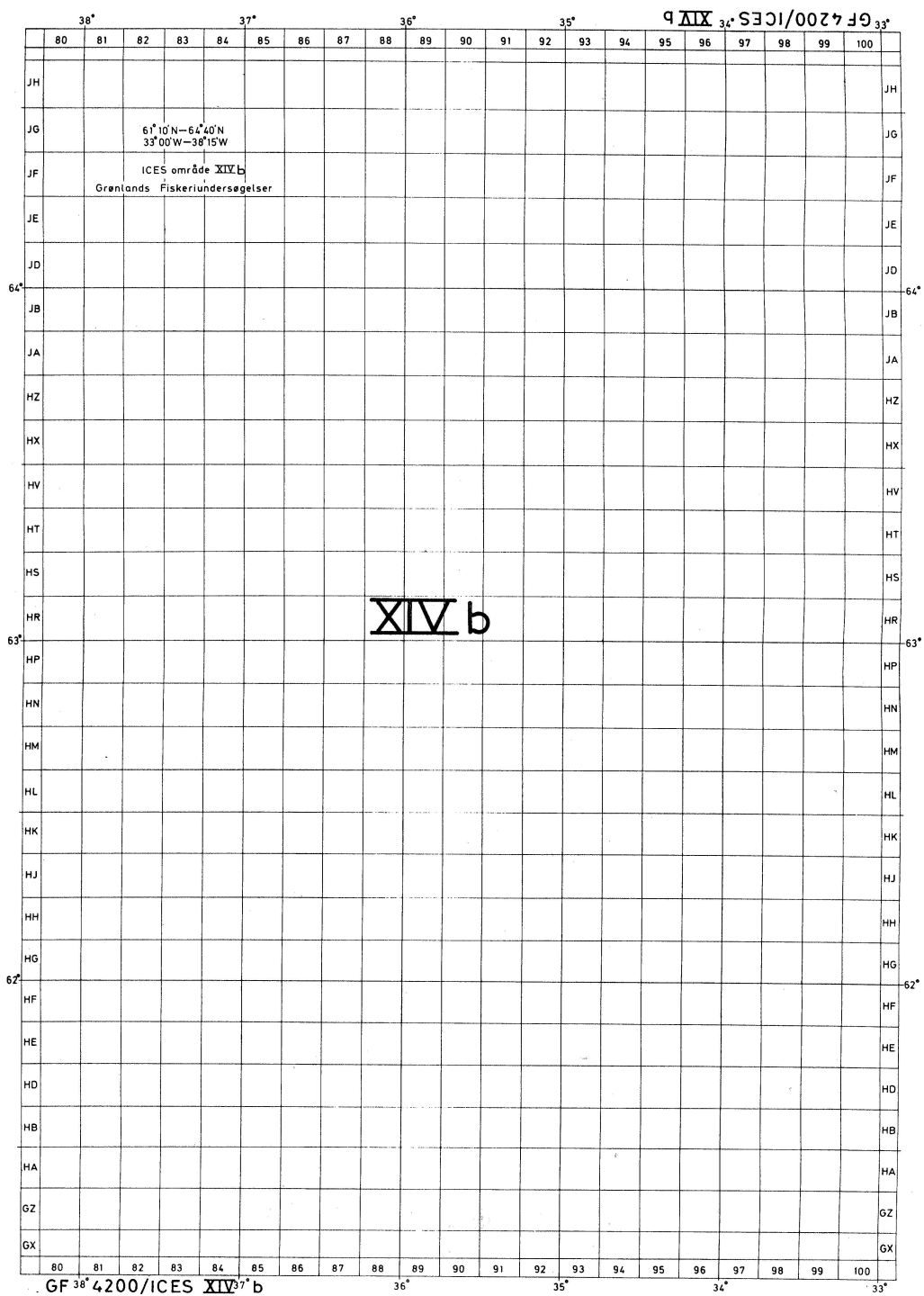


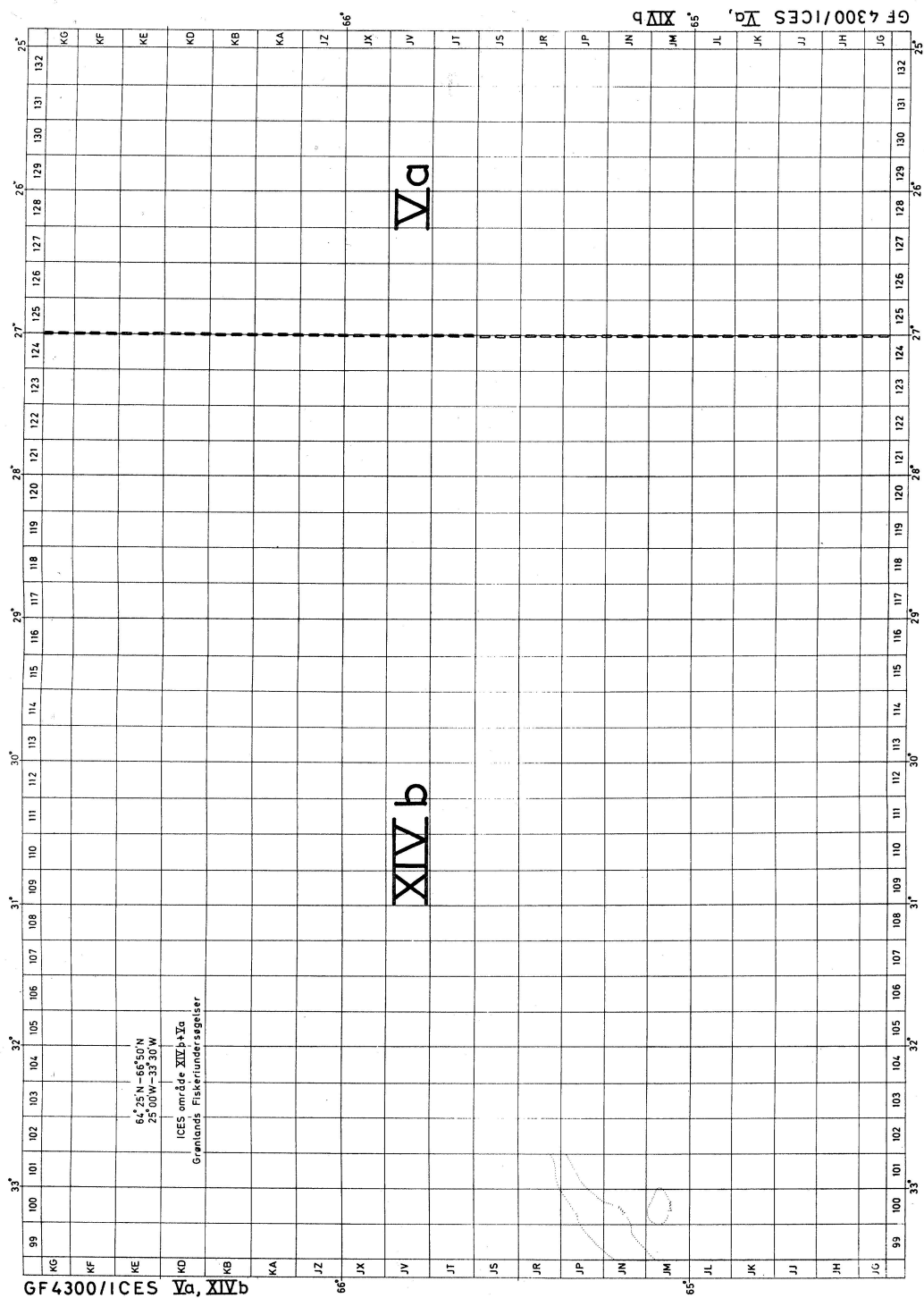












Kapitel 2

Permanent mikrobiologisk klassificerede produktionsområder i Grønland

- 1) Permanent mikrobiologisk klassificerede produktionsområder er endnu ikke udmeldt på Grønland.

Prøver af muslinger m.m. til undersøgelse for algegifte**Kapitel 1***Undersøgelse for algegifte***1) Undersøgelse af DSP-toksiner**

Muslinger m.m. skal undersøges for fedtopløselige diarréfremkaldende algegifte, DSP-toksiner, og de DSP-relaterede toksiner yessotoksiner (YTX), pectenotoksiner (PTX) og azaspiracider (AZA) hele året.

2) Undersøgelse af PSP-toksiner

Muslinger m.m. skal undersøges for paralytiske algegifte, PSP-toksiner hele året.

3) Undersøgelse af ASP-toksiner

Samtlige åbningsprøver af muslinger m.m. skal analyseres for amnesifremkaldende algegifte, ASP-toksiner. Herudover skal prøver af muslinger m.m. undersøges for ASP-toksiner i perio-der med opblomstring af Pseudo-nitzschia-alger i produktionsområdet, i opdrætsanlægget samt i anlæg som foretager rensning, konditionering og udsanding, og når Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg vurderer, at der er risiko for forekomst af ASP-toksin i muslinger m.m. Vildtlevende pectinidae (kammuslinger) skal undersøges for amnestifremkaldende algegifte, ASP-toksiner, hele året.

Kapitel 2*Udtagning og opbevaring af prøver*

- 1) Prøver af vildtlevende muslinger m.m. udtages fra positioner, som er repræsentative for den del af produktionsområdet, hvori der høstes.
- 2) Prøver af muslinger m.m. fra opdrætsanlæg bestående af linekulturer eller lignende udtages således, at hver prøve er repræsentativ for den del af opdrætsanlægget, der skal høstes. Hver enkelt prøve skal endvidere være repræsentativ for hele linens længde.
- 3) Til analyse for indhold af PSP-toksiner og DSP-toksiner skal hver prøve bestå af mindst 500 g muslinger m.m. uden skal. I perioder, hvor der kun undersøges for DSP-toksiner, skal prøven bestå af mindst 300 g muslinger m.m. uden skal.
- 4) Til analyse for indhold af ASP-toksiner skal hver prøve bestå af mindst 300 g muslinger m.m. uden skal.
- 5) Prøver af vildtlevende pectinidae (kammuslinger) skal bestå af mindst 1 kg rå eller kogte, frosne pectinidae (kammuslinger) uden skal, den spiselige del. Prøven skal deles i to lige store delprøver på 500 gram, til analyse for indhold af DSP-toksiner og PSP-toksiner, og 500 gram til ASP-toksiner.
- 6) Prøveudtagning skal foregå således, at prøver med sikkerhed kan identificeres. Prøverne skal mærkes med:
 - a) Art af muslinger m.m.
 - b) Prøveudtagningsdato.
 - c) Prøveudtagningsposition i grader og decimalminutter med 3 decimaler.
 - d) Produktionsområdets nummer, jf. bilag 1, nr. 3.
 - e) Fartøjets nummer og navn eller opdrætsanlæggets tilladelsesnummer.

- f) Nummer på registreringsdokument.
 - g) Teksten ”prøve til algegiftanalyse DSP og PSP” henholdsvis ”prøve til algegiftanalyse ASP”.
- 7) Ved skærpet overvågning skal prøverne endvidere mærkes med teksten ”skærpet overvågning”.
 - 8) Prøver af kød af muslinger m.m. skal indfryses og opbevares i rå eller kogt, frossen tilstand indtil afsendelse. Dette kan fraviges på betingelse af, at kød af muslinger m.m. i stedet opbevares kølet således, at den hygiejniske kvalitet ikke forringes.
 - 9) Prøver af muslinger m.m., der ikke indsendes til analyse (kontrolprøver) skal opbevares på virksomheden i rå eller kogt frossen tilstand i mindst 3 måneder.

Kapitel 3

Indsendelse af prøver

- 1) Prøver af kød af rå eller kogte muslinger m.m. skal pakkes og indsendes således, at den hygiejniske kvalitet af muslingerne m.m. ikke forringes.
- 2) Prøver skal hurtigst muligt og senest dagen efter landing indsendes til analyse på et laboratorium godkendt til formålet af Fødevarestyrelsen.
- 3) Prøver af de spiselige dele af vildtlevende pectinidae (kammuslinger), se § 30 stk. 2, skal være laboratoriet i hænde senest 10 dage efter fangstrejsens afslutning, medmindre andet er aftalt med Fødevarestyrelsen.

Kapitel 4

Analyse af prøver

- 1) Laboratoriet skal ved modtagelse af prøver af muslinger m.m. påse, at muslingerne m.m. er af tilfredsstillende hygiejnisk kvalitet.
- 2) Laboratoriet skal påbegynde analysen hurtigst muligt og senest dagen efter modtagelse af prøven.
- 3) Prøver til analyse for DSP- og PSP-toksiner skal undersøges enkeltvis. Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, kan tillade, at prøver til analyse for ASP-toksiner undersøges som samleprøver.

Metoder til bestemmelse af DSP-toksiner og DSP-relaterede toksiner

- 4) Der anvendes bioassay med mus, der udføres ifølge seneste harmoniserede udgave af EU standard operation procedure for bioassay til bestemmelse af Okadainsyre, Dinophysistoxiner, Pectenotoxiner, Yessotoxiner and Azaspiracider, udgivet af EU's centrale referencelaboratorium for marine biotoksiner (CRL).
- 5) Samtlige prøver, hvor mus reagerer i musetesten, skal undersøges ved kemisk analyse ved brug af væskechromatografi og massespecifik detektion (LC/MS metoder).
- 6) LC/MS metoder skal anvendes til verifikation af resultater fra bioassay i tilfælde, hvor uklare resultater forekommer og som ekstra sikkerhed i perioder med generel større risiko for forekomst af DSP-toksiner i produktionsområder.
- 7) LC/MS metoderne bestemmer kvantitativt indhold af DSP-toksiner (efter hydrolyse), men kan kun semi-kvantitativt bestemme indhold af nogle yes-

sotoksiner, pectenotoksiner og azaspiracider i det omfang, at standardstoffer og metoder er tilgængelige.

Metoder til bestemmelse af PSP-toksiner

- 8) Som kontrol og overvågningsmetode kan den kemiske analysemetode, Lawrence HPLC metoden (AOAC-metode 2006-06) anvendes.
- 9) Referencemetoden er Bioassay med mus til bestemmelse af PSP-toksiner, og den udføres som en modificering af officiel AOAC-metode nr. 959.08. Referencemetoden anvendes i tvivlstilfælde og når Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg finder det nødvendigt. Metoden kan stadig anvendes som kontrol- og overvågningsmetode.
- 10) Samtlige prøver, hvor mus reagerer i musetesten, skal undersøges ved kemisk analyse.

Metoder til bestemmelse af ASP-toksiner

- 11) Bestemmelse af ASP-toksiner foretages ved brug af væskekromatografi og UV detektion.
- 12) Hele muslinger m.m. anvendes til analysen.

Alternative metoder til bestemmelse af algegifte

- 13) Primærproducenter og virksomheder kan benytte alternative metoder til hurtig screening af forekomst af algetoksiner efter aftale med Fødevarestyrelsen, forudsat at de er tilgængelige, at metodernes ydeevne er videnskabeligt dokumenteret, og at de enten alene eller kombineret kan påvise mindst følgende analoge stoffer:
 - a) Okadainsyre og dinophysistoksiner: Det kan være nødvendigt med hydrolyse for at påvise DTX3.
 - b) Pectenotoksiner: PTX1 og PTX2.
 - c) Yessotoksiner: YTX, 45 OH YTX, Homo YTX og 45 OH Homo YTX.
 - d) Azaspiracider: AZA1, AZA2, og AZA3.
- 14) Primærproducenter og virksomheder skal løbende registrere alle resultater fra brug af disse metoder.
- 15) Primærproducenter og virksomheder skal straks meddele Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, alle positive resultater fra produktionsområder, der ikke er lukket på baggrund af myndighedskontrollen.
- 16) Brugen af alternative metoder kan altid kun være et supplement til de af myndighederne krævede prøveudtagninger og analyser, jf. dette bilag.

Vandprøver til undersøgelser for giftige alger

Kapitel 1

Udtagning og opbevaring af prøver

- 1) Vandprøver udtages som ét sæt af prøver bestående af en kvalitativ prøve (netprøve) og en kvantitativ prøve (vandprøve), der er repræsentative for produktionsområdet eller opdrætsanlægget.
- 2) Personer, der udtager vandprøvesættet, skal minimum hvert 2. år gennemføre et kursus om korrekt prøveudtagning.
- 3) Netprøven udtages ved hjælp af et 20 µm planktonnet, som trækkes fra bund til overflade mindst 3 gange, og indtil den indeholder en synlig mængde af alger. De koncentrerede alger hældes på en flaske, som efterfyldes med ca. 100 ml vand fra lokaliteten og konserveres med Lugol (en jod-jodkalium opløsning).
- 4) Netprøven fra opdrætsanlæg skal udtages opstrøms fra anlægget.
- 5) Vandprøver fra produktionsområder udtages ved hjælp af en Niskin-type vandhenter, volumen 1 liter, i følgende 3 dybder
 - a) i overfladen (0-1 meters dybde),
 - b) midt i vandsøjlen, og
 - c) ca. 1 meter over bunden.
- 6) Vandprøver fra opdrætsanlæg udtages opstrøms anlægget i følgende 3 dybder
 - a) i overfladen (0-1 m dybde),
 - b) i en dybde svarende til anlæggets halve dybde, og
 - c) ca. 5 m dybere end anlæggets bunddybde, dog ikke dybere end 1 m over bunden.
- 7) Prøverne fra de i nr. 5 eller 6 nævnte 3 dybder blandes i en ren spand, som er skyllet i vand fra lokaliteten, og der udtages en vandprøve på ca. 100 ml fra blandingen, som hældes i en flaske og konserveres med Lugol.
- 8) Til konserveringen skal bruges 1 ml Lugol pr. 100 ml prøve. Prøven får herved en farve som lys cognac. Lugolen skal tilsættes vandprøverne umiddelbart efter prøverne er hældt i flaskerne. Flaskerne må ikke fyldes op til låget.
- 9) Lugol skal fremstilles af: 43,5 g jod + 87,0 g kaliumjodid + 869,5 g demineraliseret vand.
- 10) Prøveudtagning skal foregå således, at prøver med sikkerhed kan identificeres. Prøverne skal mærkes med:
 - a) Prøveudtagningsdato.
 - b) Prøveudtagningsposition i grader og decimalminutter med 3 decimaler.
 - c) Produktionsområdets nummer.
 - d) Fartøjets nummer og navn eller opdrætsanlæggets tilladelsesnummer, jf. bilag 1, nr. 3.
 - e) Nummer på registreringsdokument.
 - f) Teksten "netprøve" eller "vandprøve".
- 11) Net og vandprøver skal opbevares ved stuetemperatur og må ikke fryses.

- 12) Vandprøver, som udtages af havvand, der skal anvendes til rensning, konditionering eller udsanding, skal udtages som følger:
 - a) Den hane, eller det vandudtagningspunkt, hvorfra vandprøven skal udtages skal have løbet mindst 15 minutter før en vandprøve kan udtages.
 - b) Der skal udtages en vandprøve på ca. 100 ml fra blandingen, som hældes i en flaske og konserveres med Lugol, jf. punkt 3.
- 13) Prøveudtagning skal foregå således, at prøverne med sikkerhed kan identificeres. Prøverne skal mærkes med:
 - a) Prøveudtagningsdato.
 - b) Prøveudtagningspunkt
 - c) Virksomhedens autorisationsnummer
 - d) Teksten der er anvendt i autorisationen: "rensningsanlæg", "konditioneringsanlæg", "ekspeditionscenter" eller "udsandingsanlæg".

Kapitel 2

Indsendelse af prøver

- 1) Netprøver, vandprøver og prøver af vand fra rensningsanlæg, konditioneringsanlæg eller udsandingsanlæg pakkes forsvarligt inden indsendelse.
- 2) Prøverne skal hurtigst muligt og senest dagen efter landing indsendes til analyse på et laboratorium godkendt til formålet af Fødevarestyrelsen.

Kapitel 3

Analyse af prøver

- 1) Laboratoriet skal påbegynde analysen hurtigst muligt og senest dagen efter modtagelse af prøven.

Kvalitative undersøgelser

- 2) Den kvalitative algeundersøgelse, det vil sige undersøgelsen af, hvilke arter der forekommer i prøven, der er indsamlet i det pågældende produktionsområde, skal udføres på det opkoncentrerede plankton fra netprøven.
- 3) I laboratoriet udtages delprøver af netprøven, som skal undersøges ved lysmikroskopi og for de thekate furealgers vedkommende også ved epifluorescens mikroskopi ved anvendelse af fluorokromet Calco Fluor White eller et tilsvarende fluorokrom, som er specifikt for cellulosen i de thekate furealgers plader.
- 4) Indenfor Dinophysis slægten identificeres som minimum følgende arter:
 - a) Dinophysis acuminata.
 - b) Dinophysis acuta.
 - c) Dinophysis dens.
 - d) Dinophysis norvegica.
 - e) Dinophysis rotundata.
 - f) Andre Dinophysis arter kan henføres til artsgruppen Dinophysis spp.
- 5) Indenfor Alexandrium slægten identificeres som minimum følgende arter:
 - a) Alexandrium tamarense.
 - b) Alexandrium ostenfeldii.
 - c) Alexandrium minutum.
 - d) Alexandrium pseudogonyaulax.
 - e) Andre Alexandrium arter kan henføres til artsgruppen Alexandrium spp.

- 6) Indenfor Pseudo-nitzschia slægten identificeres som minimum arten Pseudo-nitzschia seriata. Andre arter fra slægten kan henføres til artsgruppen Pseudo-nitzschia spp.
- 7) Indenfor slægten Prorocentrum identificeres som minimum følgende arter:
 - a) Prorocentrum micans.
 - b) Prorocentrum minimum.
 - c) Prorocentrum lima.
 - d) Prorocentrum triestinum.
 - e) Prorocentrum balticum.
 - f) Andre arter fra slægten Prorocentrum kan henføres til artsgruppen Prorocentrum spp.
- 8) Indenfor slægten Protoceratium identificeres som minimum arten Protoceratium reticulatum. Andre arter fra slægten kan henføres til artsgruppen Protoceratium spp.
- 9) Indenfor slægten Lingulodinium identificeres som minimum arten Lingulodinium polyedrum. Andre arter fra slægten kan henføres til artsgruppen Lingulodinium spp.
- 10) Indenfor slægten Protoperidinium identificeres som minimum følgende arter:
 - a) Protoperidinium crassipes.
 - b) Protoperidinium curtipes.
 - c) Andre arter fra slægten kan henføres til artsgruppen Protoperidinium spp.
- 11) Indenfor slægten Karenia identificeres som minimum arten Karenia mikimotoi. Andre arter fra slægten kan henføres til artsgruppen Karenia spp.
- 12) Indenfor klassen blågrønalger (cyanobakterier) identificeres som minimum arten Nodularia spumigena arter fra slægten Anabaena som alle henføres til artsgruppen Anabaena spp.

Kvantitative undersøgelser

- 13) De kvantitative algeundersøgelser, det vil sige bestemmelse af de forskellige potentielt toksiske algearters koncentration, skal udføres på vandprøver indsamlet som blandingsprøver fra overfladen, fra midten af vandsøjlen og ved bunden ved hjælp af en vandhenter.
- 14) Kvantificeringen af de potentielt toksiske alger kan udføres ved hjælp af omvendt mikroskop og epifluorescensmikroskopi, jævnfør Andersen, P. & J. Throndsen (2003). "Estimating cell numbers". Hallegraeff, G. M., D. M. Anderson & A. D. Cembella (eds.). "Manual on Harmful Marine Microalgae", p. 99-130, (2003). UNESCO Publishing.
- 15) Ved anvendelse af omvendt mikroskop og et kammervolumen på mindre end eller lig med 25 ml skal sedimentationstiden være mindst 12 timer. Ved anvendelse af kammervolumener større end 25 ml skal sedimentationstiden være mindst 24 timer.
- 16) Kvantificeringen af alger skal for koncentrationer mindre end 10.000 celler/l udføres ved at tælle på hele tællearealet.
- 17) Ved anvendelse af et tælle volumen på 25 ml og tælling af hele tællearealet svarer fundet af én celle til 40 celler/l (= 0,04 celler/ml). Da denne koncentration baseres på fundet af en enkelt algecelle, med en deraf følgende stor usikkerhed på den beregnede koncentration, anvendes i praksis en nedre

koncentrationsgrænse for registrering af koncentrationen af alger på 100 celler/l. Dette svarer til, at der bliver fundet 2 algeceller ved tællingen af hele tællearealet.

- 18) Ved koncentrationer af alger større end 10.000 celler/l kan der tælles på delområder af tællearealet.
- 19) Koncentrationer, som svarer til, eller som overstiger de vejledende grænseværdier, bør bestemmes med en præcision, så 95% konfidensintervallet er på max. 30% af den beregnede gennemsnitskoncentration. Dette svarer til, at der bør være talt > 50 celler. Det betyder, at der skal være talt 30 celler, for at man kan sige, at koncentrationen er bestemt med $\pm 30\%$ ved et konfidensinterval på 95 %.
- 20) For at kunne bestemme koncentrationen af arterne fra slægterne *Dinophysis* og *Alexandrium* på eller over de vejledende grænseværdier på 500 celler/l med denne sikkerhed, skal de kvantificeres ved anvendelse af prøve-volumener på 50-200 ml. Dette skal ske ved anvendelse af sedimentationskamre eller ved hjælp af epifluorescensmikroskopi baseret på nedfiltrering og farvning af de thekate furealger med Calcofluor White, jævnfør Andersen, P. & H. S. Kristensen (1995). "Rapid and precise identification of thecate dinoflagellates using epifluorescence microscopy". Proceedings from the 6th International Conference on Toxic Phytoplankton, Nantes, p. 713-718, 1995, Lavoisier, London.
- 21) Alle resultater rapporteres i skemaform med angivelse af artsnavn og den beregnede koncentration af de kvantificerede arter.
- 22) Hvis en art kun registreres ved den kvalitative analyse, eller hvis arten registreres i en koncentration på mindre end 100 celler/l, angives den med et X i skemaet.

Grænseværdier for giftige alger

Algeart	Grænseværdi, Celler per liter	Forgiftningstype
Furealger		
Dinophysis acuminata	500	Diarréfremkaldende skaldyrsforgiftning, DSP
Dinophysis acuta	100	Diarréfremkaldende skaldyrsforgiftning, DSP, Pectenotoksiner
Dinophysis dens	100	Diarréfremkaldende skaldyrsforgiftning, DSP
Dinophysis norvegica	1.000	Diarréfremkaldende skaldyrsforgiftning, DSP
Dinophysis rotundata	1.000	Diarréfremkaldende skaldyrsforgiftning, DSP
Dinophysis spp.	1.000	Diarréfremkaldende skaldyrsforgiftning, DSP
Protoceratium reticulatum	kun hvis mus reagerer	Yessotoksin-forgiftning
Protoceratium spp.	kun hvis mus reagerer	Yessotoksin-forgiftning
Lingulodinium polyedrum	kun hvis mus reagerer	Yessotoksin-forgiftning
Lingulodinium spp.	kun hvis mus reagerer	Yessotoksin-forgiftning
Prorocentrum lima	500	Diarréfremkaldende skaldyrsforgiftning, DSP
Prorocentrum balticum	kun hvis mus reagerer	Potentielt giftige
Prorocentrum micans	kun hvis mus reagerer	Potentielt giftige
Prorocentrum minimum	kun hvis mus reagerer	Potentielt giftige
Prorocentrum triestinum	kun hvis mus reagerer	Potentielt giftige
Prorocentrum spp.	kun hvis mus reagerer	Potentielt giftige
Alexandrium ostenfeldii	500	Paralyserende skaldyrsforgiftning, PSP
Alexandrium tamarense	500	Paralyserende skaldyrsforgiftning, PSP
Alexandrium pseudogonyaulax	500	Paralyserende skaldyrsforgiftning, PSP
Alexandrium minutum	500	Paralyserende skaldyrsforgiftning, PSP
Alexandrium spp.	500	Paralyserende skaldyrsforgiftning, PSP
Protoperidinium crassipes	kun hvis mus reagerer	Azaspirazidfremkaldende skaldyrsforgiftning, AZP
Protoperidinium curtipes	kun hvis mus reagerer	Azaspirazidfremkaldende skaldyrsforgiftning, AZP
Protoperidinium spp.	kun hvis mus reagerer	Azaspirazidfremkaldende skaldyrsforgiftning, AZP
Karenia mikimotoi	kun hvis mus reagerer	Neurotoksisk skaldyrsforgiftning, NSP
Karenia spp.	kun hvis mus reagerer	Neurotoksisk skaldyrsforgiftning, NSP
Kiselalger		
Pseudo-nitzschia seriata	200.000	Amnesifremkaldende skaldyrsforgiftning, ASP
Pseudo-nitzschia spp.	500.000	Amnesifremkaldende skaldyrsforgiftning, ASP
Blågrønalger		
Nodularia spumigena ¹⁾	100.000	Nodularin. Potentielt toksisk. Hudirritation
Anabaena spp.	kun hvis mus reagerer	Potentielt toksisk. Hudirritation

1) Kolonier per liter

Skærpet overvågning skærpet kontrol

Kapitel 1

Skærpet overvågning

- 1) Hver primærproducent, der høster under skærpet overvågning, skal for hver landing sikre, at der udtages prøver af muslinger m.m. til analyse for algegifte efter bestemmelserne i § 4, stk. 1.
- 2) Fødevarerregion Nord, Kontrolafdeling Viborg kan træffe bestemmelse om antallet af prøver af muslinger m.m., der skal udtages, og om de i givet fald kan pooles inden analyse.
- 3) Fangster skal losses ved skift mellem delområder af produktionsområdet, eller ved fabriksfartøjers kammuslingefiskeri kan fangsten med særskilt farvemærkning stuves separat i forhold til fartøjets stuveplan, således at fangsten holdes adskilt.
- 4) Hvert landet parti af muslinger m.m., der er høstet under skærpet overvågning, skal holdes adskilt fra andre partier, og skal tilbageholdes i første omsætningsled, indtil Fødevarerregion Nord, Kontrolafdeling Viborg har vurderet analyseresultaterne med henblik på skriftlig frigivelse af partiet.
- 5) Straks efter landing under skærpet overvågning skal kopi af registreringsdokumentet fremsendes til Fødevarerregion Nord, Kontrolafdeling Viborg på fax. nr. +45 72 27 50 07.

Kapitel 2

Skærpet kontrol med renseanlæg, konditioneringsanlæg og udsandingsanlæg

Virksomhedenn skal fremsende kort med angivelser af de nøjagtige positioner for vandindtagene i de enkelte produktionsområder tillige med autorisationsnummer til Fødevarerregion Nord, Kontrolafdeling Viborg. Ændres positionerne for de nævnte vandindtag skal dette godkendes af den stedlige Fødevarerregion samt meddeles til Fødevarerregion Nord, Kontrolafdeling Viborg.

- 1) Hver virksomhedsleder, som anvender rent havvand til rensning, konditionering eller udsanding, under skærpet kontrol, skal sikre, at der udtages vandprøver til analyse for giftige alger efter bestemmelserne i kapitel 10.
- 2) Hver virksomhedsleder, som anvender rent havvand til rensning, konditionering eller udsanding, under skærpet kontrol, skal for hver parti af muslinger m.m., som er blevet rensset, konditioneret eller udsandet, sikre, at der udtages prøver af muslinger m.m. til analyse for algegifte efter bestemmelserne i kapitel 10, eller udtage disse prøver efter skriftlige anvisninger fra Fødevarerregion Nord, Kontrolafdeling Viborg.
- 3) Fødevarerregion Nord, Kontrolafdeling Viborg kan træffe bestemmelse om antallet af prøver af havvand og af muslinger m.m., der skal udtages, og om disse i givet fald kan pooles inden analyse.
- 4) Ved skift af vandindtag skal dette godkendes af Fødevarerregion Nord, Kontrolafdeling Aalborg og meddeles Fødevarerregion Nord, Kontrolafdeling Viborg.
- 5) Hvert parti af muslinger m.m., der er rensset, konditioneret eller udsandet under skærpet kontrol, skal holdes adskilt fra andre partier, og skal tilbage-

holdes i første omsætningsled, indtil Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg har vurderet analyseresultaterne med henblik på skriftlig frigivelse af partiet.

Særlige betingelse for høst, behandling og markedsføring af kammuslinger af arterne *Pecten maximus* og *Pecten jacobaeus*

- 1) Den begrænsede ordning for høst af kammuslinger kan iværksættes, når to på hinanden følgende analyser af stikprøver udtaget i produktionsområdet med højst syv dages mellemrum viser, at domoinsyrekoncentrationen i hele kammuslinger er mindre end 250 mg pr. kg, og at domoinsyrekoncentrationen i de dele, der er bestemt til konsum, og som skal analyseres særskilt, er mindre end 4,6 mg pr. kg. Analyserne af hele kroppen foretages af et homogenat af mindst ti kammuslinger. Særskilte analyser af de spiselige dele, lukkemuskel med eller uden gonader, foretages af et homogenat af mindst ti enkeltdele.
- 2) Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, fastsætter, hvorfra i produktionsområdet stikprøver af kammuslinger skal udtages, for at sikre, at kammuslingerne overholder sundhedsnormerne i § 12.
- 3) Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, fastsætter antallet af stikprøver af slutproduktet, der skal udtages for at sikre, at slutproduktet overholder sundhedsnormerne i bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder.

Prøver af muslinger m.m. til mikrobiologisk undersøgelse**Kapitel 1***Undersøgelse for mikrobiologiske forureninger*

- 1) Samtlige klassificeringsprøver og vedligeholdelsesprøver i A-klassificerede zoner skal analyseres for indhold af *Salmonella* og *E. coli*, efter de metoder, der er nævnt i kapitel 4, nr. 4 og 5.
- 2) Verificeringsprøver og vedligeholdelsesprøver i permanente A-klassificerede zoner skal analyseres for indhold af *Salmonella* og *E.coli*, efter de metoder, der er nævnt i kapitel 6
- 3) Vedligeholdelsesprøver i B-klassificerede områder og C-klassificerede zoner skal analyseres for indhold af *E. coli*, efter den metode, der er nævnt i kapitel 4, nr. 4.

Kapitel 2*Udtagning og opbevaring af prøver*

- 1) Med henblik på mikrobiologisk klassificering af produktionsområder og zoner skal primærproducenten udtage mindst tre prøver af levende muslinger m.m. til mikrobiologisk undersøgelse (klassificeringsprøve) i produktionsområdet eller i zonen.
- 2) De i nr. 1 nævnte prøver af vildtlevende muslinger m.m. udtages fra skrab på tre forskellige positioner, som er repræsentative for det produktionsområde, hvori der skal foretages høst og for den eller de arter af muslinger m.m., der ønskes høstet. De tre prøver, der udtages med henblik på mikrobiologisk klassificering af zone A, skal udtages indenfor en kvadrat på 3 × 3 sømil.
- 3) De i nr. 1 nævnte prøver af muslinger m.m. fra opdrætsanlæg bestående af linekulturer eller lignende udtages fra tre forskellige liner, som er repræsentative for opdrætsanlægget og for den eller de arter af muslinger m.m., der ønskes høstet. Hver enkelt prøve skal være repræsentativ for hele linens længde.
- 4) Med henblik på vedligeholdelse af en udmeldt klassificering i et produktionsområde og en zone skal primærproducenten udtage mindst én prøve af levende muslinger m.m. til mikrobiologisk undersøgelse (vedligeholdelsesprøve) i produktionsområdet og i zonen. Ved høst af vildtlevende muslinger m.m. skal prøven være repræsentativ for den del af produktionsområdet, hvori der skal foretages høst og for den eller de arter af muslinger m.m., der ønskes høstet. Ved høst af muslinger m.m. fra opdrætsanlæg skal prøven være repræsentativ for den del af opdrætsanlægget og for den eller de arter af muslinger m.m., der ønskes høstet.
- 5) Hver prøve af muslinger m.m. består af en passende mængde levende muslinger m.m.
- 6) Prøveudtagning skal foregå således, at prøver med sikkerhed kan identificeres. Prøven skal mærkes med:
 - a) Art af muslinger m.m.
 - b) Prøveudtagningsdato.
 - c) Prøveindsamlingsposition i grader og decimalminutter med 3 decimaler.

- d) Produktionsområdets nummer, jf. bilag 1, nr. 3.
- e) Fartøjets nummer og navn eller opdrætsanlæggets tilladelsesnummer.
- f) Nummer på registreringsdokument.
- g) Teksten ”klassificeringsprøve” eller ”vedligeholdelsesprøve”.
- h) Teksten ”zone A” for prøver til zone A klassificering.
- 7) Prøver af levende muslinger m.m. skal indtil afsendelse opbevares ved maksimalt +10°C og således, at muslingerne m.m. holdes i live.

Kapitel 3

Indsendelse af prøver

- 1) Prøverne skal pakkes og indsendes således, at muslingerne m.m. holdes i live og opbevares ved maksimalt +10°C.
- 2) Prøverne skal hurtigst muligt og senest dagen efter landing indsendes til analyse på et laboratorium godkendt til formålet af Fødevarestyrelsen.

Kapitel 4

Analyse af prøver

- 1) Mikrobiologisk analyse i forbindelse med mikrobiologisk klassificering skal udføres på hele levende muslinger m.m.
- 2) Laboratoriet skal ved modtagelse af prøver af muslinger m.m. påse, at muslingerne m.m. er levende og af tilfredsstillende hygiejnisk kvalitet. Muslinger m.m., der ikke er levende, skal kasseres.
- 3) Laboratoriet skal påbegynde analysen hurtigst muligt og senest dagen efter modtagelse af prøven.
- 4) Bestemmelse af *E. coli*:
 - a) *E. coli* bestemmes ved Donovan metoden (ISO 16649-3), jf. Donovan T D, Gallacher S, Andrews N J, Greenwood M H, Graham J, Russel J E, Roberts D and Lee R (1998). Modification of standard UK method for the enumeration of *Escherichia coli* in live bivalve molluscs. Communicable Disease and Public Health 1, 188-196. Der benyttes en to-trins, fem-rørs tre-fortyndings most probable number (MPN) metode. Ved denne metode producerer *E. coli* syre fra laktose ved 37 °C og udtrykker β-glucuronidase aktivitet ved 44 °C.
 - b) Følgende prøvestørrelser skal som minimum tages i brug til homogeniseringstrinnet i analysen. Østers og kammuslinger: 10-15 stk. Blåmuslinger: 15-30 stk. Mindre muslinger m.m., herunder hjertemuslinger: 30-50 stk.
- 5) Bestemmelse af *Salmonella*: NMKL 71, 5 udg. Ed 1999. De i kapitel 2, nr. 1 nævnte 3 prøver kan pooles. Ved positive fund af *Salmonella*, sendes isolater til et af Fødevarestyrelsen godkendt laboratorium med henblik på sero- og fagtypning samt resistensbestemmelse.
- 6) Når analysemetoderne til påvisning af virus i muslinger m.m. fra zone A områder er færdigudviklede, skal der gennemføres virusanalyser parallelt med de mikrobiologiske undersøgelser til fastlæggelse af zone A områder.

Prøver af muslinger m.m. til kemisk undersøgelse

Kapitel 1

Undersøgelse for kemiske forureninger

- 1) Muslinger m.m. fra samtlige produktionsområder skal undersøges for kemiske forureninger, som der er fastsat grænseværdier for i bekendtgørelse for Grønland om visse forureninger i fødevarer.

Kapitel 2

Udtagning og opbevaring af prøver

- 1) Prøver af vildtlevende muslinger m.m. udtages fra skrab og positioner, som er repræsentative for det produktionsområde, hvori der skal foretages høst.
- 2) Prøver af muslinger m.m. fra opdrætsanlæg bestående af linekulturer eller lignende udtages således, at hver prøve er repræsentativ for den del af opdrætsanlæggets, der skal høstes. Hver enkelt prøve skal endvidere være repræsentativ for hele linens længde.
- 3) Til analyse for indhold af kemiske forureninger skal hver prøve bestå af en passende mængde levende muslinger m.m.
- 4) Prøveudtagning skal foregå således, at prøver med sikkerhed kan identificeres. Prøverne skal mærkes med:
 - a) Art af muslinger m.m.
 - b) Prøveudtagningsdato.
 - c) Prøveudtagningsposition i grader og decimalminutter med 3 decimaler.
 - d) Produktionsområdets nummer og evt. geografiske navn.
 - e) Fartøjets nummer og navn eller opdrætsanlæggets tilladelsesnummer.
 - f) Nummer på registreringsdokument.
 - g) Teksten ”prøve til analyse for kemiske forureninger”.
- 5) Prøverne skal indfryses rå og hele i skallerne og opbevares i frossen tilstand.

Kapitel 3

Indsendelse af prøver

- 1) De frosne muslingeprøver skal pakkes og indsendes således, at muslingerne m.m. ved modtagelsen stadig er frosne.
- 2) Prøverne skal hurtigst muligt og senest dagen efter landing indsendes til analyse på et laboratorium godkendt til formålet af Fødevarestyrelsen.
- 3) Prøver af de spiselige dele af vildtlevende pectinidae (kammuslinger), se § 30 stk. 2, skal være laboratoriet i hænde senest 10 dage efter fangstrejsens afslutning, medmindre andet er aftalt med Fødevarestyrelsen.

Kapitel 4

Analyse af prøver

- 1) Analyse af muslinger m.m. for kemiske forureninger skal ske i overensstemmelse med bekendtgørelse for Grønland om visse forureninger i fødevarer.
- 2) Laboratoriet skal påbegynde analysen hurtigst muligt og senest dagen efter modtagelse af prøven.

Registreringsdokument for muslinger m.m.

Registreringsdokument for muslinger m.m. <i>Registration document for live bivalve molluscs, echinoderms, tunicates and marine gastropods</i>		
Dokument nr.: <i>Dokument no.</i>	Udstedt af: <i>Issued by</i>	Udstedelsesdato: <i>Date of issue</i>
I. HØST <i>HARVEST</i>		
Mængde muslinger m.m.: <i>Quantity bivalve molluscs etc.</i>	Høstdato: <i>Date for harvesting</i>	
Art (almindeligt navn): <i>Species (common name)</i>		
Art (videnskabeligt navn): <i>Species (scientific name)</i>		
Mikrobiologisk klassificering (A/B/C): <i>Microbiological classification (A/B/C)</i>		
☐ vildtfangede <i>wild fisheries</i>	Produktionsområdets nummer: <i>Number of production area</i>	
	Position for høst (angivet i grader og decimalminutter med 3 decimaler ved høstens start og slut samt for hver fortløbende time høsten pågår): <i>Harvesting position</i> <i>(Positionerne skal ved manglende plads ovenfor angives på et supplerende bilag til dette registreringsdokument. Positionerne kan angives ved en GPS-udskrift. Bilaget eller GPS-udskriften skal følge registreringsdokumentet frem til rensningsanlæg, ekspeditionscenter, genudlægningsområde eller virksomhed, der behandler muslinger m.m.)</i>	
☐ opdrættede <i>aquaculture</i>	Opdrætsanlæggets tilladelsesnummer: <i>Registration number of the aquaculture establishment</i>	
Primærproducent - navn og adresse: <i>Fisherer, gatherer or harvester – name and address</i>		
Bestemmelsessted - navn og adresse: <i>Place of destination – name and address</i>		
Bestemmelsesstedets autorisationsnummer: <i>Place of destination – approval no.</i>		
Kompetent myndighed på landingsstedet: <i>Competent authority at the landing site</i>		
_____ Virksomhedslederens underskrift <i>Signature of the food business operator</i>		_____ Afsendelsesdato <i>Date of dispatch</i>
II. Genudlægning <i>Relaying</i>		
Mængde muslinger m.m.: <i>Quantity bivalve molluscs etc.</i>	Modtagelsesdato: <i>Date of receipt</i>	
Varighed af genudlægning: <i>Duration of relaying</i>	Afsendelsesdato: <i>Date of dispatch</i>	
Mikrobiologisk klassificering (A/B/C): <i>Microbiological classification (A/B/C)</i>		

☐ vildtfangede wild fisheries	Produktionsområdets nummer: <i>Number of production area</i> Genudlægningsområdets nummer: <i>Number of relaying area</i> Position for høst efter genudlægning (angivet i grader og decimalminutter med 3 decimaler ved høstens start og slut samt for hver fortløbende time høsten pågår): <i>Relaying position</i> <i>(Positionerne skal ved manglende plads ovenfor angives på et supplerende bilag til dette registreringsdokument. Positionerne kan angives ved en GPS-udskrift. Bilaget eller GPS-udskriften skal følge registreringsdokumentet frem til rensningsanlæg, ekspeditionscenter, genudlægningsområde eller virksomhed, der behandler muslinger m.m).</i>
☐ opdrættede aquaculture	Opdrætsanlæggets tilladelsesnummer: <i>Registration number of the aquaculture establishment</i> Genudlægningsanlæggets tilladelsesnummer: <i>Registration number of the aquaculture establishment permitted for relaying in the water column</i>
Ansvarlig for genudlægningen – navn og adresse: <i>Responsible for relaying – name and address</i>	
Bestemmelsessted - navn og adresse: <i>Place of destination – name and address</i>	
Bestemmelsesstedets autorisationsnummer: <i>Place of destination – approval no.</i>	
Kompetent myndighed på landingsstedet: <i>Competent authority at the landing site</i>	
Virksomhedslederens underskrift <i>Signature of the food business operator</i> Underskriftsdato <i>Date of signature</i>	
III. Rensning <i>Purification</i>	
Mængde muslinger m.m.: <i>Quantity bi-valve molluscs</i>	Modtagelsesdato: <i>Date of receipt</i>
Varighed af rensning: <i>Duration of purification</i>	Afsendelsesdato: <i>Date of dispatch</i>
Renseanlæg - navn og adresse: <i>Purification centre – name and address</i>	
Renseanlæggets autorisationsnummer: <i>Purification centre – approval no.</i>	
Bestemmelsessted - navn og adresse: <i>Place of destination – name and address</i>	
Bestemmelsesstedets autorisationsnummer: <i>Place of destination – approval no.</i>	
Kompetent myndighed på renseanlægget: <i>Competent authority at the purification centre</i>	

Virksomhedslederens underskrift <i>Signature of the food business operator</i> Underskriftsdato <i>Date of signature</i>	
IV. Ekspeditionscenter <i>Dispatch centre</i>	
Mængde muslinger m.m.: <i>Quantity bivalve molluscs</i>	Modtagelsesdato: <i>Date of receipt</i> Afsendelsesdato: <i>Date of dispatch</i>
Ekspeditionscenter - navn og adresse: <i>Dispatch centre – name and address</i>	
Ekspeditionscentrets autorisationsnummer: <i>Dispatch center - approval no.</i>	
Bestemmelsessted - navn og adresse: <i>Place of destination – name and address</i>	
Bestemmelsesstedets autorisationsnummer: <i>Place of destination - approval no.</i>	
Kompetent myndighed på ekspeditionscentret: <i>Competent authority at the dispatch centre</i>	
Virksomhedslederens underskrift <i>Signature of the food business operator</i> Underskriftsdato <i>Date of signature</i>	
Fødevarestyrelsen - Danish Veterinary and Food Administration Mørkhøj Bygade 19, DK-2860 Søborg, E-mail: fvst@fvst.dk Tlf.: (+45) 33 95 60 00, Fax: (+45) 33 95 60 01	